

講義科目名称： 卒業研究

授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
高山 信行, 藪口 恭巨, 佐々木 信治, 山田 裕司, 土佐 洋介, 國末 直宏			
月5			
添付ファイル			

科目の概要	履修した内容を基に研究計画を立て、それぞれの研究テーマに従って調査・試作を実施する。研究成果を卒業研究作品展で作品展示・研究内容を卒業研究発表会で発表し、卒業研究制作物としてまとめる。 研究を通して食に関する理解を深め、調理師・製菓衛生士としての幅広い知識を養うことを目的とする。
授業の内容	1 オリエンテーション ・卒業研究の手引き配布 ・各グループ担当教員決定 ・卒業研究題目届の書き方説明 ・担当教員とグループ研究テーマについてミーティング 2 研究テーマ発表会 ・研究テーマについて発表 3 文献調査 ・研究テーマに沿った文献を調べる。 4 試作 ・文献調査後、研究テーマに沿って試作をする。 (試作時間は30時間以上) 5 卒業研究作品展 ・研究テーマで試作した結果を作品展で展示。 (学生及び教職員の投票で優秀賞を決め、卒業研究発表会の時に発表する。) 6 卒業研究発表会 ・研究テーマ決定後、文献調査・試作を通してまとめた内容を発表する。 7 卒業研究制作物(卒業研究作品レシピ集) ・研究した内容を卒業研究制作物(卒業研究作品レシピ集)として集約する。
学習到達目標	それぞれの研究テーマに基づき、調査・試作を重ねて卒業研究制作物としてまとめることで、グループでの協調性やコミュニケーション力・発表でのプレゼンテーション力、課題解決能力を修得する。
授業の方法	指導担当教員のもとで卒業研究を行う。 研究内容に応じて、調査・試作を行い、卒業研究作品展及び卒業研究発表を行い、卒業研究制作物を作成する。 主な予定 4月 研究テーマ策定 5月 研究テーマ発表会 5月～11月 調査・試作 11月 卒業研究作品展 12月 卒業研究発表会 1月 卒業研究制作物提出
成績評価の方法	卒業研究作品・卒業研究発表・調査・試作内容を総合的に評価する。
教科書・テキスト	卒業研究の手引き
参考書	研究テーマに関する文献。
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	担当教員に学修内容など連絡し、学修内容や時間をノートにまとめる。
履修上の留意事項	試作30時間以上・研究60時間以上を計画的に行う。
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9:00～17:00(担当教員の予定確認)
担当教員への連絡方法	1-201 高山 1-202 土佐 1-204 山田 1-205 佐々木 2-302 國末 2-303 藪口
その他	