

プレゼンテーションについて

自然科学研究科M1 樽田 航太

内容

1. プレゼンテーションについて
2. プレゼンの“中身”の作り方
～良いプレゼンとは～

自己紹介

樽田 航太（たるた こうた）

出身：秋田県

経歴：教育学部理科専修 ⇒ 自然研M1

アイスブレイク(チャットで行います)

○プレゼンの経験について教えてください。

Q1.

これまでにプレゼンをしたことはありますか。

A:何度もある

B:少しある

C:全くない

アイスブレイク(チャットで行います)

Q2.プレゼンは得意ですか。

A:はい

B:いいえ

アイスブレイク(チャットで行います)

Q3.

今後どのような機会にプレゼンをする予定がありますか。

(書き込んでください。)

内容

1. プレゼンテーションについて

2. プレゼンの“中身”の作り方
～良いプレゼンとは～

1. プレゼンテーションについて

どのような機会に行われるか

- ・ 卒業研究の発表
- ・ ゼミの輪講

目的：学んだことを他の人に**伝える**ため。

…プレゼン = 「伝える」手段の1つ

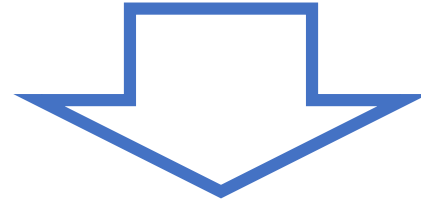
1.プレゼンテーションについて

プレゼンテーションの特徴①

スライド（**視覚**的情報）

話し言葉（**聴覚**的情報）を用いる。

1.プレゼンテーションについて



見られているのは…

話し言葉

スライド

プレゼンの**内容**

1.プレゼンテーションについて

プレゼンテーションの特徴②

目の前の聴衆に、

リアルタイムで理解させる必要がある。

1.プレゼンテーションについて

プレゼンの**内容**：

知っていることをそのまま詰め込む

…「**理解させる**」ためには**不十分**

⇒ **まとめ直す**必要あり

(=“**中身**”を作る)

1.プレゼンテーションについて

“中身”を作るメリット

プレゼンの全体像を把握できる

⇒ **次にすべきことが明確になる**

(例) 発表原稿の用意

スライド作成

内容についての勉強 など

1.プレゼンテーションについて

ねらい：

プレゼンの

“中身”を作ることができるようになる

内容

1. プレゼンテーションについて

2. プレゼンの“中身”の作り方
～良いプレゼンとは～

2. プレゼンの“中身”の作り方

確認：プレゼンテーションの目的

理解させること

誰に？ : 目の前の聞いている人に

どのように？ : リアルタイムで

2.プレゼンの“中身”の作り方

定義：良いプレゼンの“中身”とは

- ① 何を伝えたいのか明確である
- ② 聴衆が理解できる
- ③ 内容が正確である

2.プレゼンの“中身”の作り方

留意点

- ① 何を伝えたいのか
- ② ストーリーが見えるか
- ③ 内容は正確か

2.プレゼンの“中身”の作り方

留意点① 何を伝えたいのか

「**伝える**」ためのプレゼン

⇒何を伝えたいのかをはっきりさせたい。

⇒伝えたいことが伝わっているか、客観的に評価する必要がある。

2.プレゼンの“中身”の作り方

留意点② ストーリーが見えるか

自分が知っていることを

相手は知らないかもしれない。

知らない話をたった一回だけ聞いて理解するのは大変。

⇒自分はどのようにそこにたどり着いたのか、
その筋道を意識する。

2.プレゼンの“中身”の作り方

留意点③ 内容は正確か

学んだことを伝えるためのプレゼン

⇒説明は飛躍していないか。

論理が破綻していないか。

間違ったことを言っていないか。

2.プレゼンの“中身”の作り方

手順① テーマ設定

- ・伝えたいことを一つにしぼる。

カレー

⇒カレーの作り方、カレーと健康、カレーの経済効果

- ・更に具体化する。

カレーの作り方⇒スパイスの使い方

⇒粒上のスパイスの香りを油に移すテンパリングという手法

2.プレゼンの“中身”の作り方

手順② 情報の書き出し

- ・ テーマに関する情報を列挙する。
- ・ 本筋からそれる情報を削除する。
- ・ スパイスがあればカレールーを使わずともカレーを作ることができる。
- ・ スパイスには同じ種類でも粉末状のものと粒上のものがある。
- ・ 市販のカレールーには脂肪分が多く含まれている。
- ...
- ・ 南インドのカレーは、北インドのカレーと比べると水分が多く辛みが強い。

2.プレゼンの“中身”の作り方

手順③ ストーリー化

本旨につながるストーリーができるように情報を並び替える。

- 1.カレールーを使用しないことで低脂肪のカレーを作ることができる。
- 2.そのためにはスパイスを使用する必要がある。どのようにして使うのか。
- 3.粒上のスパイスを使う際には、その香りを油に移す必要がある。
- 4.そのためにはテンパリングという方法が用いられる。
- 5.テンパリングを行う際には油を低温に保つ必要がある。なぜなら…

本旨：テンパリングを行う際には低温でじっくりと、焦げないように熱する。

2.プレゼンの“中身”の作り方

“中身”を作る手順

- ① テーマの設定
- ② 情報の書き出し
- ③ ストーリー化