

科目名	基礎演習Ⅱ	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
			■卒業必修 □栄養士必修 □選択
		開講年次	■1年 □2年
英文表記	Basic Seminar Ⅱ	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	いけだ たかゆき	授業形態・修得単位	演習 ・ 1単位
担当教員名	池 田 隆 幸	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	発酵食品中の微生物を培養・単離し、その微生物を観察する。		
授業概要	発酵食品（納豆、発酵乳（ヨーグルト））等から微生物を培養、単離し、どのような微生物が存在するかを調べる。微生物実験を自ら実践する過程で微生物の扱いを覚え、初歩の微生物管理技術を身につける。		
到達目標	[知識]微生物に関する知識から一歩進んで、その生態や増殖スピードなどの知識を得る。 [技能]微生物を扱う技術を身につけると共に、自分が行った実験をまとめ発表することができる。 [態度]チームの中で自ら進んで発想し、調査しながら、検証するための行動を起こすことができる。		
授業時間外の学習	いろいろな微生物に関心を持って、テレビや新聞ニュース、インターネットなどの情報に関心を向けるようにしてください。		
履修条件	基礎演習Ⅰを履修していること。		
授業計画			
第1回	テーマ： 研究倫理について（研究の進め方）		
第2回	テーマ： ガイダンス ・ ・発酵食品等から微生物を分離する		
第3回	テーマ： 納豆等から微生物の単離、実験手法調査		
第4回	テーマ： 培地作り		
第5回	テーマ： 納豆菌の植菌：単菌分離方法の練習		
第6回	テーマ： 納豆菌の単離		
第7回	テーマ： 納豆菌の顕微鏡観察、α-アミラーゼの検出実験：レポート提出		
第8回	テーマ： 乳酸菌用培地作り		
第9回	テーマ： ヨーグルト・発酵乳を培地に植菌		
第10回	テーマ： 菌数測定、乳酸菌の培養		
第11回	テーマ： 乳酸菌顕微鏡観察、乳酸菌を牛乳に植えてみる		
第12回	テーマ： 乳酸菌による発酵の観察		
第13回	テーマ： 納豆菌、乳酸菌の調査：レポート提出		
第14回	テーマ： まとめ、発表原稿作成		
第15回	テーマ： 発表		
第16回	定期試験		
テキスト	随時プリント配布		
参考文献・資料	生物学のテキスト、微生物に関する教科書、実験書、インターネット情報		
成績評価の方法	実験、調査への取り組み態度（40%）、レポート（20%）、発表（20%）、定期試験（20%）で評価する。出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀（100～90点）、優（89～80点）、良（79～70点）、可（69～60点）、不可（59点以下）		
オフィスアワー	月曜日 9時～12時、火曜日 9時～12時		
受講生に望むこと・受講のルール	微生物に興味があり、触れてみたいと感じ、自ら調べ実験する意欲のある人を希望します。どこの回を休んでも実験の進展に支障が出ますので、基本的に全部の回出席できる様にして下さい。もし、欠席した場合は、次の回が始まる前に休んだ回の実験を行って下さい。		

科目名	基礎演習 II	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
			■卒業必修 □栄養士必修 □選択
		開講年次	■1年 □2年
英文表記	Basic Seminar II	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	さとうみのる	授業形態・修得単位	演習・1単位
担当教員名	佐藤実	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	「食と運動」による病気の予防・改善、健康の維持増進について深く理解する。		
授業概要	食や運動が健康維持、病気の予防改善にどう有効か、具体的に小さな学習課題を設定し、教科書や参考書、専門雑誌、論文（英文も含む）などを輪読し、簡潔に整理できるよう指導する。		
到達目標	小さな学習課題を調べ、理解し、簡潔にまとめて文章化やプレゼンテーションすること		
授業時間外の学習	特に、運動、食品、栄養、病気関連のニュースに注意を払うようにし、新聞などで深く読むこと。		
履修条件	なし		
授業計画			
第1回	テーマ：ガイダンス		
第2回	テーマ：研究倫理について		
第3回	テーマ：食や運動による健康維持、病気の予防改善に関する小学習課題の設定（フリートーキングで）		
第4回	テーマ：（1）小学習課題－例えば「GI 値とは何か？」について調べ学習する。必要に応じて実験する。		
第5回	テーマ：（1）の小学習課題について簡潔に発表や文章化してまとめる（教員の指導の下で）。		
第6回	テーマ：次の具体的な小学習課題を自由に出し合い、設定する。		
第7回	テーマ：（2）小学習課題－例えば「有酸素運動とは何か？」について調べ学習する。		
第8回	テーマ：（2）の小学習課題について具体的な運動を行うことで理解を深める。		
第9回	テーマ：（2）の小学習課題について簡潔に発表や文章化してまとめる。		
第10回	テーマ：前半の演習活動を振り返り、後半の演習活動について検討する。		
第11回	テーマ：（3）具体的な小学習課題を自由に出し合い、設定する。		
第12回	テーマ：（3）の具体的な小学習課題について調べ学習や資料の論文を輪読により学習する。		
第13回	テーマ：（3）の具体的な小学習課題について必要であれば実験により理解を深める。		
第14回	テーマ：（3）の小学習課題について簡潔に発表や文章化してまとめる。		
第15回	テーマ：全体の演習活動について振り返り、総括する。		
第16回	定期試験		
テキスト	使用しない。		
参考文献・資料	必要に応じて適宜プリントを配布する。		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。演習への参加の状況(50%)、定期試験(50%)で評価する。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	火曜日と木曜日の5時限目（16：20～17：50）。この時間以外でも在室中は対応する。		
受講生に望むこと・受講のルール	適宜資料を配布しますが、事前に連絡がなく欠席した学生には原則として資料を配布しませんので、友人同士でコピーしてください。配布プリントなどを入れて閉じるため各自2穴ファイルを用意すること。欠席の際は連絡すること。		

科目名	基礎演習Ⅱ	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
		開講年次	■卒業必修 □栄養士必修 □選択
英文表記	Basic Seminar Ⅱ	開講期間	■1年 □2年
ふりがな	たなか けいこ	授業形態・修得単位	□前期 ■後期 □通年 □集中 演習 ・1 単位
担当教員名	田 中 景 子	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	スーパーマーケットのお弁当新商品のレシピ及びPOP等デザインの考案・開発を目指す。		
授業概要	今まで学んできた知識や技術を存分に発揮し、新たな情報を調査しながら献立作成や栄養価計算を行い、健康的でおいしいお弁当の作成を目標に進めていく。コンセプトに沿って自主的に課題に取り組み、チームでの意見交換を行う。考えた献立の試作を行い、売り場に並んだことを想定しよりよいものを追及する。		
到達目標	[知識]様々な食材や調理法、彩りを考えた献立作成を行うための知識を身につける。 [技能]自分の意見をまとめる力、積極的に発信・意見交換できる力を身につける。調理技術を磨く。 [態度]視野を広く持ち、積極的な姿勢で授業に参加する。個人やグループ活動を計画に沿って進めることができる。		
授業時間外の学習	食への探求心をもち、日頃からいろいろな情報をチェック（60分）する。進行状況に応じて、課題に取り組む。		
履修条件	基礎演習Ⅰを履修していること。		
授業計画			
第1回	テーマ： ガイダンス、研究倫理教育		
第2回	テーマ： 共同開発チームの初顔合わせ、共同開発の目的、進め方の確認		
第3回	テーマ： お弁当企画会議①	新お弁当のコンセプト会議、お弁当ケースの確認	
第4回	テーマ： 各自でお弁当内容の考案Ⅰ	コンセプト決定、献立作成	
第5回	テーマ： 各自でお弁当内容の考案Ⅱ	使用食材、レシピ、プレゼンテーション資料作成	
第6回	テーマ： お弁当企画会議②	自分の考案したお弁当のプレゼンテーション	
第7回	テーマ： レシピ組み立て	企画会議を経て献立、分量、栄養価計算等を行う	
第8回	テーマ： レシピ完成	PFC バランスの確認、発注量の計算	
第9回	テーマ： お弁当企画会議③	試作前の整合性チェック、ネーミング、デザイン、容器を考える	
第10回	テーマ： 試作Ⅰ 〈実習〉		
第11回	テーマ： 試作Ⅱ 〈実習〉		
第12回	テーマ： 試作品の評価、意見交換	コンセプト、企画の見直し	
第13回	テーマ： 試作Ⅲ 〈実習〉		
第14回	テーマ： お弁当企画会議④	試作後の整合性チェック、ネーミング、デザイン、容器決定	
第15回	テーマ： まとめ	商品完成度を高める、販売、販促方法を考える	
第16回	定期試験		
テキスト	香西みどり・綾部園子著 流れと要点がわかる「調理学実習」（光生館）		
参考文献・資料	図書館やインターネット文献検索サイト等を活用し、各自の課題に沿って必要な文献を収集する。		
成績評価の方法	課題提出(40%)、取り組みの態度(30%)、定期試験(30%)を基本に総合的に評価する。出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	火曜日 16:20～17:50 、金曜日 16:20～17:50		
受講生に望むこと・受講のルール	食について興味を持ち、柔軟な発想で栄養・食の面からアプローチを探り積極的に活動できる。遅刻 30分過ぎは出席と認められない。途中退席は申し出ること。授業回数の2/3以上の出席がないと単位が認められない。課題レポート提出は期限厳守。個人のノートパソコンを使用し、情報収集や資料作成を行うため持参すること。		

科目名	基礎演習Ⅱ	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
		開講年次	■卒業必修 □栄養士必修 □選択
英文表記	Basic Seminar Ⅱ	開講期間	■1年 □2年
ふりがな	ひろたゆり	授業形態・修得単位	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	廣田 由利	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ
		実務家教員担当科目	□対面・遠隔併用
授業のテーマ	栄養に関して興味のあることを掘り下げて調べる。		
授業概要	栄養に関係する範囲で食物、栄養、衛生、表示、疾病等の関心のあることを調べてまとめる。		
到達目標	調べてまとめてパワーポイントを使った発表ができる。		
授業時間外の学習	教科書や参考書、専門雑誌、インターネットから必要事項を調べる。		
履修条件	特に無し		
授業計画			
第1回	テーマ：ガイダンス 研究倫理について		
第2回	テーマ：専門雑誌輪読 （栄養士会誌・栄養学会誌）		
第3回	テーマ：図書館での資料検索		
第4回	テーマ：各人の発表テーマを決める		
第5回	テーマ：発表資料作成		
第6回	テーマ：発表資料作成		
第7回	テーマ：発表資料作成		
第8回	テーマ：発表資料作成		
第9回	テーマ：発表資料作成		
第10回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第11回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第12回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第13回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第14回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第15回	テーマ：まとめ		
第16回	定期試験		
テキスト	随時プリント配布		
参考文献・資料	日本栄養改善学会誌 日本栄養士会雑誌		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。 課題への取り組み80％、試験結果20％を総合して評価		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	1年生：月曜日16：20～17：50		
受講生に望むこと・受講のルール	深く調べて発表を行い活発な質疑応答で知識を共有すること		

科目名	基礎演習 II	科目分類	☐ 基礎教育科目 ☒ 専門教育科目
		開講年次	☒ 卒業必修 ☐ 栄養士必修 ☐ 選択
英文表記	Basic Seminar II	開講期間	☐ 前期 ☒ 後期 ☐ 通年 ☐ 集中
ふりがな	ほそかわ けいぞう	授業形態・修得単位	演習・2単位
担当教員名	細川 敬三	実施方法	☒ 対面のみ ☐ 遠隔のみ ☐ 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	米粉を主原料としたアレルギー（特定原材料7品目）を含まないクッキーの開発		
授業概要	原材料の特性を理解し、米粉クッキーを製造するためにどのような工夫が必要かを考え、試作する。		
到達目標	・小麦粉と米粉の特性を理解する。 ・小麦粉と米粉から試作したクッキーの食感や物性の違いについて理解する。 ・物性測定方法や官能評価について学ぶ。		
授業時間外の学習	アレルギーフリー食品に関心を持ち、身近にあるこれらの食品情報にアンテナを張ってください。		
履修条件	加工食品の試作と試食をしますので、衛生管理に注意を払ってください。		
授業計画			
第1回 研究倫理について（研究等における注意点）。 基礎演習 II の進め方について			
第2回 小麦粉と米粉の特性について調べる。			
第3回 小麦粉と米粉の特性を利用した加工食品について調べる。			
第4回 グルテンフリー食品について調査する。			
第5回 調査結果をまとめ、発表用資料を作成する。			
第6回 発表会。米粉クッキーレシピの作成。			
第7回 小麦粉クッキー作り			
第8回 米粉クッキー作り（その1）			
第9回 米粉クッキー作りと物性の測定および官能評価（その2）			
第10回 米粉クッキー作りと物性の測定および官能評価（その3）			
第11回 米粉クッキー作りと物性の測定および官能評価（その4）			
第12回 米粉クッキー作りと物性の測定および官能評価（その5）			
第13回 米粉クッキー作りのまとめと発表用資料の作成			
第14回 発表会の練習			
第15回 発表会と全体のまとめ			
第16回 定期試験			
テキスト	使用しない。		
参考文献・資料	Web 検索情報や適宜資料を配布する。		
成績評価の方法	課題提出 20%、発表会 40%、定期テスト 20%、受講態度 20%。出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	木曜日、13:00～14:30		
受講生に望むこと・受講のルール	積極的かつ自主的にテーマに取り組んでください。 アレルギーフリー食品に関心を持つようになってください。 課題は必ず提出してください。		

科目名	基礎演習Ⅱ	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
		開講年次	■卒業必修 □栄養士必修 □選択
英文表記	Basic Seminar Ⅱ	開講期間	■1年 □2年
ふりがな	やまおか しん	授業形態・修得単位	□前期 ■後期 □通年 □集中 演習・1単位
担当教員名	山岡 伸	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	様々な食事を学び栄養指導に対する理解を深める		
授業概要	本講では、栄養に関する指導における知識を学ぶことの中で、主体的に課題を発見し、解決するためのプロセスを体験する。日本では47の都道府県があり、多種多様な食文化が存在する。また、日本は多国籍化しつつある。このため、栄養指導を行う上では、各都道府県での食文化や各国の食文化を知る必要があると考えられる。そこで、学生主導のグループ学習を通じて進めていく。		
到達目標	各都道府県の食事や各国の食事が分かるようになる		
授業時間外の学習	日本全国や各国の食事について、ニュースやテレビ等で情報収集すること		
履修条件	基礎演習Ⅰを履修していること		
授業計画			
第1回	テーマ： 基礎演習Ⅱの進め方について ガイダンス・研究倫理について（研究等における注意点）		
第2回	テーマ： 秋田県の料理店の調査		
第3回	テーマ： 東北の食事の調査		
第4回	テーマ： 各都道府県の食事の調査		
第5回	テーマ： 各国の食事の調査		
第6回	テーマ： 発表資料作成		
第7回	テーマ： 興味がある食事の発表・各県の食品体験		
第8回	テーマ： 各県の食品体験		
第9回	テーマ： 食事における学会紹介		
第10回	テーマ： 食事における学会紹介		
第11回	テーマ： 発表資料作成		
第12回	テーマ： 発表資料作成		
第13回	テーマ： 各県の食品体験		
第14回	テーマ： 興味がある食事の発表		
第15回	テーマ： まとめ		
第16回	定期試験		
テキスト	随時プリント配布		
参考文献・資料	テーマに沿って演習の中で適時紹介します		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。 授業態度 70%、試験結果 30%を総合して判断		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	1年生：水曜日・木曜日 13:00～14:30、2年生：木曜日 14：40～16：10		
受講生に望むこと・受講のルール	意見交換を中心として行うので、学生同士の活発な議論を期待しています。		