

| | | | |
|-------------------------|--|-----------|---|
| 科目名 | ゼミナール (卒業試験を含む) | 科目分類 | <input type="checkbox"/> 基礎教育科目 ■専門教育科目 |
| | | | ■卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択 |
| 英文表記 | Seminar | 開講年次 | <input type="checkbox"/> 1年 ■2年 |
| ふりがな | いけだ たかゆき | 開講期間 | <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 ■通年 <input type="checkbox"/> 集中 |
| 担当教員名 | 池田 隆幸 | 授業形態・修得単位 | 演習 2 単位 |
| | | 実施方法 | ■対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用 |
| | | 実務家教員担当科目 | |
| 授業のテーマ | 微生物が関与する発酵食品や食中毒、我々と共生関係について調査・実験を通して学修します | | |
| 授業概要 | ・微生物の基礎知識をもとに、それぞれの興味のある微生物について調査し、可能であれば実験を行い確認します。 | | |
| 到達目標 | ・微生物の性質、能力を正しく理解し説明することができる。 ・微生物の培養やコントロールに関する基礎的な技能を身につけ、食品衛生管理の知識を習得する。 | | |
| 授業時間外の学習 | ・身近な微生物について常に興味を持ち、自ら調べまとめるようにして下さい。 | | |
| 履修条件 | ・微生物に興味を持っていること | | |
| 授業計画 | | | |
| 第1回 | ゼミナールの進め方について ガイダンス | 第16回 | 研究倫理について (研究等における注意点) |
| 第2回 | 微生物とは | 第17回 | 文献調査について発表・ディスカッション |
| 第3回 | 微生物の性質について | 第18回 | 卒業試験対策 |
| 第4回 | 黴と酵母について | 第19回 | 卒業試験 |
| 第5回 | 細菌について | 第20回 | 卒業試験 |
| 第6回 | 発酵食品について | 第21回 | 微生物の培養 |
| 第7回 | 微生物の性質を調査Ⅰ | 第22回 | 微生物の培養測定 |
| 第8回 | 微生物の性質を調査Ⅱ | 第23回 | 微生物の培養測定 |
| 第9回 | 調査のまとめ | 第24回 | 微生物培養結果のまとめ |
| 第10回 | 調査について発表・ディスカッション | 第25回 | レポート作成 |
| 第11回 | 微生物の性質について文献調査Ⅰ | 第26回 | 研究発表会準備Ⅰ |
| 第12回 | 微生物の性質について文献調査Ⅱ | 第27回 | 研究発表会準備Ⅱ |
| 第13回 | 文化祭準備 | 第28回 | 中間発表 |
| 第14回 | 文化祭準備 | 第29回 | レポート完成・発表・ディスカッション |
| 第15回 | 文献調査のまとめ | 第30回 | 研究発表会最終準備・ディスカッション |
| テキスト | 必要なプリントは配布します | | |
| 参考文献・資料 | 微生物、食品、健康、食中毒に関する書籍及び信頼できるインターネットサイト | | |
| 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。日頃のゼミナールへの取り組みの態度(30%)、提出レポート(30%)、研究発表会(30%)を基本として、総合的に判断する。なお、前回出席が基本であるが、2/3以上の出席および卒業試験(筆記・実技)合格を単位認定の前提条件とする。 | | |
| 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 | 基本的にいつでもOKです。 | | |
| 受講生に 望むこと・受講 のルール | 自ら進んで興味を持って調査・研究して下さい。疑問を持ったらいつでも早めに問いかけて下さい。 | | |

| | | | |
|---|--|--------------------------|--|
| 科目名 | ゼミナール (卒業試験を含む) | 科目分類 | <input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目 |
| | | | <input checked="" type="checkbox"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択 |
| | | 開講年次 | <input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 |
| 英文表記 | Seminar | 開講期間 | <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中 |
| ふりがな | さとうみのる | 授業形態・修得単位 | 演習・2単位 |
| 担当教員名 | 佐藤実 | 実施方法 | <input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用 |
| | | 実務家教員担当科目 | |
| 授業のテーマ | 栄養や運動から生活習慣病を予防・改善し、健康を維持、増進できる知恵を自分のものにする。 | | |
| 授業概要 | 栄養と運動による生活習慣病（高血糖、高血圧症、認知症など諸々）を予防改善する方法を論文・資料を輪読し、知識をまとめる。必要に応じて血糖値や血圧、尿塩分の測定も試みる（希望者）。 | | |
| 到達目標 | 〔知識〕 栄養と運動による生活習慣病を予防改善する方法と仕組みを理解し、説明できる。〔技能〕 血糖値測定や血圧測定などを正しく行える。〔態度〕 現象が起きる理由も自分で調べ、考える意識の形成。 | | |
| 授業時間外学習 | いろいろな授業、新聞、TV、ネットなどで本テーマに関連する知識、情報を得、ゼミで伝えてほしい。 | | |
| 履修条件 | 無し | | |
| 授業計画 | | | |
| 第1回 ガイダンス（学生の要望を踏まえたゼミ活動説明） | 第16回 | 研究倫理について | |
| 第2回 栄養と運動による生活習慣病予防関連情報収集 I | 第17回 | 栄養と運動による生活習慣病予防関連情報収集 II | |
| 第3回 同上（PubMed 検索の仕方） | 第18回 | 同上 | |
| 第4回 収集した資料や論文の学習と討論、まとめ I | 第19回 | 収集した資料や論文の学習と討論、まとめ I | |
| 第5回 同上 II | 第20回 | 同上 II | |
| 第6回 同上 III | 第21回 | 同上 III | |
| 第7回 関連する有酸素運動の実施 | 第22回 | 同上 IV | |
| 第8回 関連するレジスタンス運動の実施 | 第23回 | 同上 V | |
| 第9回 自律神経機能訓練トレーニング | 第24回 | スライド作成 I | |
| 第10回 同上後の血圧測定 | 第25回 | 同上 II | |
| 第11回 血圧を下げる NO や PGI ₂ の学習 I | 第26回 | 同上 III | |
| 第12回 同上 II | 第27回 | スライド照射による発表準備 | |
| 第13回 同上の学習のまとめ I | 第28回 | 同上 | |
| 第14回 同上の学習のまとめ II | 第29回 | 同上 | |
| 第15回 これまでの活動の振り返り | 第30回 | 1年間のゼミ活動の反省 | |
| テキスト | 随時資料をプリントで配布する。 | | |
| 参考文献・資料 | 必要に応じて文献、資料などを伝えたり、検索する。 | | |
| 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。ゼミでの活動状況や態度（70%）と卒業試験の成績（30%）から評価。 | | |
| 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 | いつでも OK。 | | |
| 受講生に 望むこと・受講 のルール | 積極的にゼミの活動に参加し、課題に取り組むことをとおして知的面白さを感じてほしい。 | | |

| | | | |
|----------|--|-----------|---|
| 科目名 | ゼミナール (卒業試験を含む) | 科目分類 | <input type="checkbox"/> 基礎教育科目 ■専門教育科目 ■卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択 |
| | | 開講年次 | <input type="checkbox"/> 1年 ■2年 |
| 英文表記 | Seminar | 開講期間 | <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 ■通年 <input type="checkbox"/> 集中 |
| ふりがな | たなか けいこ | 授業形態・修得単位 | 演習・2単位 |
| 担当教員名 | 田中 景子 | 実施方法 | ■対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用 |
| | | 実務家教員担当科目 | |
| 授業のテーマ | 「秋田について知ろう」をテーマに、秋田の食文化等について学び地元食材を使用したレシピ考案を行う。 | | |
| 授業概要 | 私たちが暮らす秋田県の郷土料理について調査し、伝統的な作り方、現代風のアレンジ等について考える。それに基づいて個人テーマ・コンセプトを決定しレシピの考案、実習、ディスカッション、発表会を行う。 | | |
| 到達目標 | [知識]知識を深め、より分かりやすく伝える術を身につけ理解できるようになる。 [技能]郷土料理コンテストへの応募に向けて、技術を高めより良いものを追求する。 [態度]コミュニケーションを図り、広い視野を持ち、積極的な姿勢で取り組む。 | | |
| 授業時間外の学習 | 食に関すること、地域に関する内容について興味を持ち、日頃から情報をチェック(60分)する。 | | |
| 履修条件 | 栄養士として幅広いスキルの習得を目指す。 | | |

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| 授業計画 | |
| 第1回 ガイダンス | 第16回 研究倫理教育 |
| 第2回 グループディスカッション 個人テーマ決定 | 第17回 各個人テーマに沿ったレシピ考案(献立表) |
| 第3回 文献検索・情報収集①(歴史・食文化) | 第18回 試作に関する資料準備①(コンセプト・発注) |
| 第4回 文献検索・情報収集②(特産品・郷土料理) | 第19回 試作に関する資料準備②(評価シート) |
| 第5回 テーマに沿った郷土料理レシピ考案① | 第20回 各個人テーマレシピ試作①<実習> |
| 第6回 テーマに沿った郷土料理レシピ考案②(献立表) | 第21回 各個人テーマレシピ試作②<実習> |
| 第7回 試作に関する資料準備①(コンセプト・発注) | 第22回 ゼミレポート作成① |
| 第8回 試作に関する資料準備②(評価シート) | 第23回 ゼミレポート作成② |
| 第9回 郷土料理レシピ試作<実習> | 第24回 ゼミレポート作成③ 課題提出 |
| 第10回 試作を終えての意見交換、応募レシピ決定 | 第25回 発表会(プレゼンテーション方式) |
| 第11回 郷土料理コンテスト応募資料作成① | 第26回 研究発表会準備①(資料作成) |
| 第12回 郷土料理応募レシピ試作<実習> | 第27回 研究発表会準備②(原稿作成) |
| 第13回 郷土料理応募レシピ試作<実習> | 第28回 研究発表会準備③(中間発表) |
| 第14回 郷土料理コンテスト応募資料作成② | 第29回 研究発表会準備④(意見交換、改善) |
| 第15回 中間まとめ | 第30回 まとめ(発表練習) |

| | |
|-----------------|---|
| テキスト | 必要に応じてプリントを配布する。 |
| 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、各自の研究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・発表会50%、取り組みの態度50%を総合的に評価する。2/3以上の出席確保および卒業試験(筆記・実技)の合格を単位認定の条件とする。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 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 | 秋田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る。メニューの考案やアレンジは、自分のオリジナルを積極的に盛り込む。課題提出は期限厳守。 |

| | | | |
|----------------------------|---|-----------|---|
| 科目名 | ゼミナール (卒業試験を含む) | 科目分類 | <input type="checkbox"/> 基礎教育科目 ■専門教育科目 |
| | | | ■卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択 |
| | | 開講年次 | <input type="checkbox"/> 1年 ■2年 |
| 英文表記 | Seminar | 開講期間 | <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 ■通年 <input type="checkbox"/> 集中 |
| ふりがな | ひろた ゆり | 授業形態・修得単位 | 演習・2単位 |
| 担当教員名 | 廣田 由利 | 実施方法 | ■対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用 |
| | | 実務家教員担当科目 | |
| 授業のテーマ | ①企業との共同研究として、アレルギー対応米粉パンの研究 ②潟上市特産かほり梨の研究 | | |
| 授業概要 | ① アレルギー対応として開発された米粉100%のパンの研究と幼児に向けた米粉パンのメニュー開発を行う。②潟上市特産のかほり梨の機能性や栄養の特性を調べおいしく活用する方法を探る | | |
| 到達目標 | 研究方法の基礎が身に付きまとめて発表ができる。メニュー開発により献立づくりの基本がわかる。 | | |
| 授業時間外の学習 | アレルギーについて理解を深める | | |
| 履修条件 | 特に無し | | |
| 授業計画 | | | |
| 第1回 4/8 ガイダンス | 第16回 9/30 研究倫理教育 | | |
| 第2回 4/15 調べ学習 | 第17回 10/7 調理実習 かほり梨 | | |
| 第3回 4/22 調べ学習 | 第18回 10/14 卒業試験対策 | | |
| 第4回 4/29 コラボ企業の概要 | 第19回 10/21 卒業試験 | | |
| 第5回 5/6 米粉パンとかほり梨の特性 | 第20回 10/28 卒業試験 | | |
| 第6回 5/13 米粉パンとかほり梨の特性 | 第21回 11/4 調理実習 | | |
| 第7回 5/20 米粉パンとかほり梨の特性 | 第22回 11/11 文献検索 | | |
| 第8回 5/27 調理実習 | 第23回 11/18 文献検索 | | |
| 第9回 6/3 米粉パンとかほり梨のメニュー開発 | 第24回 11/25 米粉パンとかほり梨メニューの完成 | | |
| 第10回 6/10 調理実習 | 第25回 12/2 卒業研究まとめ | | |
| 第11回 6/17 米粉パンとかほり梨のメニュー開発 | 第26回 12/9 卒業研究まとめ | | |
| 第12回 6/24 調理実習 | 第27回 12/16 卒業研究まとめ | | |
| 第13回 7/1 文化祭準備 | 第28回 12/23 卒業研究パワーポイント作成 | | |
| 第14回 7/8 文化祭準備 | 第29回 1/6 卒業研究パワーポイント作成 | | |
| 第15回 7/15 前期のまとめ | 第30回 1/13 卒業研究発表練習 | | |
| テキスト | 資料としてプリントを配布する。 | | |
| 参考文献・資料 | 授業の中で適宜紹介する。 | | |
| 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。卒業試験(筆記・実技)の合格を単位認定の条件とする。評価は取り組みへの積極性50%、まとめと発表50% | | |
| 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 | 火曜日の16:20~17:20 | | |
| 受講生に望むこと・受講のルール | 積極的な取り組みを期待する。 | | |

| | | | |
|-----------------|---|-----------|--|
| 科目名 | ゼミナール (卒業試験を含む) | 科目分類 | <input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目 |
| | | 開講年次 | <input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 |
| 英文表記 | Seminar | 開講期間 | <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 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 | <input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 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、美味しくするためにどのような工夫が必要になるのかを官能評価と物性測定から考える。 | | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・米粉の特性を理解する。 ・官能評価について理解する。 ・物性測定方法を学ぶ。 | | |
| 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 | ゼミナールの進め方について。 | 第16回 | 研究倫理について（研究等における注意点） |
| 第2回 | 小麦粉クッキー製造方法のインターネット調査 | 第17回 | これまでの結果確認と今後の方針の検討。 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（1）。 |
| 第3回 | 小麦粉クッキーの試作（1）。製造方法の修得。 | 第18回 | 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（2）。 |
| 第4回 | 小麦粉クッキーの試作（2）。物性測定方法の修得。 | 第19回 | 米粉クッキーレシピの改善点の検討。 |
| 第5回 | 市販米粉クッキーのインターネット調査 | 第20回 | 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（1）。 |
| 第6回 | 米粉クッキー製造方法のインターネット調査 | 第21回 | 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（2）。 |
| 第7回 | 米粉クッキーの試作。 | 第22回 | 米粉クッキーレシピの改善点の検討。 |
| 第8回 | 試作した米粉クッキーの物性測定。 米粉クッキーの官能評価項目案の作成。 | 第23回 | 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（1）。 |
| 第9回 | 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（1）。 | 第24回 | 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（2）。 |
| 第10回 | 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（2）。 | 第25回 | 全データのまとめ |
| 第11回 | 米粉クッキーレシピの改善点の検討。 | 第26回 | 発表会資料の作成 |
| 第12回 | 改善レシピによる米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（1）。 | 第27回 | 発表会資料のチェック |
| 第13回 | 改善レシピによる米粉クッキー作り、物性測定、官能評価（2） | 第28回 | 発表会資料の修正 |
| 第14回 | 米粉クッキーレシピの改善点の検討。 | 第29回 | 発表会のリハーサルと資料の見直し（1）。 |
| 第15回 | 中間のまとめ | 第30回 | 発表会のリハーサルと資料の見直し（2）。 |
| 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 | 課題提出と発表会 50%、受講態度 50%。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 | 1年生：金曜日 14時40分～16時10分、2年生：木曜日 13時00分～14時30分 | | |
| 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。 | | |