

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
英文表記	Basic Seminar II	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	いけだ たかゆき	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	池田 隆 幸	授業形態・修得単位	演習 ・ 1 単位
		実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
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	月曜日と火曜日の5時限目(16:20～17:50)。この時間以外でも在室中に対応する。		
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
			■卒業必修 □栄養士必修 □選択
英文表記	Basic Seminar Ⅱ	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	たなか けいこ	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	田中 景子	授業形態・修得単位	演習・1 単位
		実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
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、共同開発弁当第1弾の知見を活かしながら健康的でおいしいお弁当の作成・販売を目標に進める。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、プレゼンテーション、献立作成、栄養価計算、試作を行い、お客様に喜んでいただける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	食への探求心を持ち、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、お弁当容器の確認	
第4回	テーマ: お弁当内容の考案Ⅰ	グループでアイデア出し、意見交換	
第5回	テーマ: お弁当内容の考案Ⅱ	コンセプト決定、メニュー考案、お弁当容器を考える	
第6回	テーマ: お弁当企画会議②	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①	お弁当のオリジナルポイント、食材の選定	
第8回	テーマ: レシピ組み立て②	献立作成(彩り、調理法、分量など)、栄養価計算	
第9回	テーマ: レシピ完成	野菜重量、食塩相当量、PFCバランスの確認	
第10回	テーマ: お弁当企画会議③	試作前のチェック(コンセプト、献立内容、ネーミング)	
第11回	テーマ: 試作Ⅰ〈実習〉		
第12回	テーマ: 試作Ⅱ〈実習〉		
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	試作品の評価、意見交換、献立の修正	
第15回	テーマ: まとめ	商品完成度を高める、POPデザインを考える	
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
			■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	ちだ まどか	授業形態・修得単位	演習・1単位
担当教員名	千田 茉登佳	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	栄養（臨床栄養学分野）に関する疑問を明らかにするための基本的方法を学ぶ。		
授業概要	本講では、栄養に関する知識や理論を学ぶ中で、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。これらの経験を経て興味や関心のある各分野の課題に対してより積極的に考察し、実践的な取り組みができるよう指導する。本年度は、「高齢者疾患と栄養管理」をテーマに演習を行う。		
到達目標	知識・理論を学び、より深く問題を追求しようとする態度を身につける。 主体的に課題を発見し、解決するプロセスを体験する。		
授業時間外の学習	十分に事前準備を行うこと。時間内に課題が終わらない場合は、スケジュール通り進むように次回までに各自で時間を確保し終わらせること。		
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：「ガイダンス」研究倫理、レポート作成における不正行為について		
第2回	テーマ：「文献検索の方法について」文献検索のポイントと方法、集めた文献のまとめ方		
第3回	テーマ：「リサーチクエスション（以下RQ）の設定」調査内容の決定		
第4回	テーマ：「文献検索①」検索方法、文献の選定		
第5回	テーマ：「文献検索②」文献検索の実施		
第6回	テーマ：「文献検索③」文献検索の実施とまとめ		
第7回	テーマ：「中間発表会」RQと文献レビューの結果について中間発表、意見交換		
第8回	テーマ：「調査方法の決定」調査方法の決定		
第9回	テーマ：「調査準備」調査を実施するための準備		
第10回	テーマ：「調査」少数を対象にしたプレ調査の実施		
第11回	テーマ：「解析」結果の解析		
第12回	テーマ：「考察」RQに対する考察		
第13回	テーマ：「評価・見直し」評価の実施、改善計画の作成		
第14回	テーマ：「発表資料作成」最終発表会に向けた資料作成		
第15回	テーマ：「最終発表会」これまでのまとめを発表、意見交換		
第16回	定期試験		
テキスト	適宜プリントを配布する。		
参考文献・資料	日本栄養改善学会監修「初めての栄養学研究論文 -人には聞けない要点とコツ」 第一出版株式会社		
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（60%）、定期試験（30%）、授業態度（10%）を基本として総合的に評価する。		
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	1年生：水曜12：10～14：30 2年生：火曜9：00～10：40		
受講生に望むこと・受講のルール	様々な情報を活用して調査し、積極的に学ぶことを期待したい。		

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
英文表記	Basic Seminar II	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	ひろたゆり	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	廣田 由利	授業形態・修得単位	演習・1単位
		実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □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	①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。 ②秋田県内特産物のレシピ開発		
到達目標	①調べてまとめてパワーポイントを使った発表ができる。②レシピを考案、調理が出来る		
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 質疑応答 解説		
第9回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第10回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第11回	テーマ：レシピ開発		
第12回	テーマ：レシピ開発		
第13回	テーマ：レシピ開発		
第14回	テーマ：調理実習		
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	積極的に、深く調べて知識を共有すること		

科目名	基礎演習 II	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 checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
英文表記	Basic Seminar II	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input 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・1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8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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 アレルギー（特定原材料8品目）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。小麦粉と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			
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1）			
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2）			
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3）			
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4）			
第13回 米粉クッキー作りのまとめと発表用資料の作成（その1）			
第14回 米粉クッキー作りのまとめと発表用資料の作成（その2）			
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 30%、発表会 30%、受講態度 20%、定期テスト 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	<p>積極的かつ自主的にテーマに取り組んでください。</p> <p>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。</p> <p>課題は必ず提出してください。</p>		