

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	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	■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・資料を輪読して試す。健康な食事弁当の考案と調理を実践する。体育館で運動生理学の原理に基づいた運動を実践する。また、血糖値の測定や血圧の測定も行う（希望者のみ）。		
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 ガイダンスと研究倫理について	第16回 卒業試験対策 I
第2回 栄養と運動による生活習慣病予防改善 I	第17回 卒業試験対策 II
第3回 健康な食事のスマートミール基準とは何か?	第18回 卒業試験対策 III
第4回 健康な食事弁当の現状と課題	第19回 卒業試験 (筆記)
第5回 レジスタンス運動の実践 I	第20回 卒業試験 (実技)
第6回 教養講座「年金について」	第21回 レジスタンス運動の実践 III
第7回 健康づくりのための有酸素運動の実践	第22回 栄養と運動による生活習慣病予防関連情報収集
第8回 機能性非栄養素などの機能の学習	第23回 同上のまとめ
第9回 自律神経機能訓練、リラクゼーション	第24回 ゼミ発表に向けたスライド作成 I
第10回 自律神経機能訓練後の血圧測定	第25回 同上 II
第11回 運動による血圧降下とそれへのNOの関与	第26回 レジスタンス運動の実践 IV
第12回 健康な食事弁当の考案と試作	第27回 スライド照射による発表準備
第13回 酒蔵見学 (可能なら)	第28回 同上
第14回 レジスタンス運動の実践 II	第29回 同上
第15回 前期の活動の振り返り	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、資料などを配布、検索する。
成績評価の方法	出席回数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 <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
英文表記	Seminar	開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
ふりがな	たなか けいこ	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
担当教員名	田中 景子	授業形態・修得単位	演習・2単位
		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	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。お弁当共同開発の売上動向調査を行う。		
授業概要	秋田県の郷土料理について調査し、健康を意識し時代に合わせたアレンジ等について考え、レシピコンテストへの応募を目指す。スーパーマーケットで販売されている共同開発のお弁当について商品レビューを行う。		
到達目標	[知識]秋田県産食材や郷土料理に興味・関心を持ち、知識を深める。 [技能]郷土料理コンテストへの応募に向けて、調理技術を高め、プレゼン力を身につける。 [態度]コミュニケーションを図り、広い視野を持ち、積極的な姿勢で自主的に取り組む。		
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、研究倫理教育	第16回	郷土料理コンテスト応募用 試作 <実習>
第2回	ディスカッション テーマ決定(グループ)	第17回	郷土料理コンテスト応募資料作成③
第3回	共同開発弁当の商品レビュー(4月分)	第18回	郷土料理コンテスト応募資料作成④
第4回	文献検索・情報収集(歴史・郷土料理等)	第19回	ディスカッション テーマ決定(個人)
第5回	テーマに沿った郷土料理レシピ考案①	第20回	文献検索・情報収集(食文化・特産品等)
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	各個人テーマに沿ったレシピ考案(献立表)
第7回	共同開発弁当の商品レビュー(5月分)	第22回	試作に関する資料準備①(コンセプト・発注)
第8回	試作に関する資料準備①(コンセプト・発注)	第23回	試作に関する資料準備②(評価シート)
第9回	試作に関する資料準備②(評価シート)	第24回	各個人テーマレシピ試作① <実習>
第10回	郷土料理レシピ試作 <実習>	第25回	各個人テーマレシピ試作② <実習>
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	共同開発弁当の商品レビュー(6月分)	第27回	研究発表会準備②(原稿作成)
第13回	郷土料理コンテスト応募用 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 <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
英文表記	Seminar	開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
ふりがな	ちだ まどか	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
担当教員名	千田 茉登佳	授業形態・修得単位	演習 ・ 2単位
		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	食・栄養に関わる社会環境の変化や個人や集団のニーズに対応した課題解決の方法を考察し、実践的な活動を通して効果を評価する。本年度は、認知症の病態に適した食事をテーマとして、評価、改善活動を行う。		
授業概要	授業で学んだ知識や技術に社会ですぐに役立つ実践性を加える。課題に対して社会の実情に応じた解決策を検討し、適用させ、評価、見直しまでを体系的に実施する。		
到達目標	社会環境の変化や個人や集団のニーズに対応した課題解決方法を追求する態度を身につける。授業や発表会で自身の持つ考えを順序立てて明確に表現する。		
授業時間外の学習	文献や資料の収集、データの解析や結果のまとめは、ゼミの時間に限らず各自の空き時間を活用して進めること。		
履修条件	特になし。		
授業計画			
第1回 ガイダンス (スケジュール、研究テーマについて)	第16回「実施」作成したプログラムの実施		
第2回「文献調査(1)」ニーズと課題について	第17回「記録」実施記録表の作成		
第3回「文献調査(2)」各治療食の特徴について	第18回「結果の解析」データの収集と入力		
第4回「計画作成(1)」目的の決定	第19回「結果の解析とまとめ」データ解析と考察		
第5回「計画作成(2)」実施計画の決定	第20回「結果のまとめ」結果の総括		
第6回「計画作成(3)」評価指標の設定	第21回「レポートのまとめ(1)」プログラムの振り返り		
第7回「試料と教材の作成(1)」試料と教材の作成準備	第22回「レポートのまとめ(2)」プログラム全体の統括		
第8回「試料と教材の作成(2)」試料と教材の作成	第23回「レポートの中間発表」中間発表と意見交換		
第9回「試料と教材の作成(3)」試料と教材の評価	第24回「レポートの見直し」レポートの見直し、改善		
第10回「試料と教材の作成(4)」試料と教材の見直し	第25回「発表準備(1)」パワーポイントの作成準備		
第11回「意見交換」中間報告と意見交換	第26回「発表準備(2)」パワーポイント作成		
第12回「試料と教材の改善(1)」意見集約	第27回「発表準備(3)」発表原稿の作成		
第13回「試料と教材の改善(2)」見直し	第28回「中間発表会」中間発表と意見交換		
第14回「試料と教材の改善(3)」改善	第29回「発表資料の見直し(1)」見直し		
第15回「意見交換」完成した試料と教材の発表	第30回「発表資料の見直し(2)」改善		
テキスト	適宜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、各自の研究課題にそって必要な文献を収集する。		
成績評価の方法	取り組みの態度40%、提出レポート40%、口頭発表20%を基本として総合的に評価する。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	1・2年生：火曜 12時30分~14時40分		
受講生に望むこと・受講のルール	物事を一側面からとらえるのではなく、様々な視点から理解しようとする姿勢を持ってほしい		

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 <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	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	<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	① 食品企業との産学連携企画としてレシピ開発 ②特産物研究 上小阿仁村こはぜの研究		
授業概要	① 食品会社から「たんぱく質をもっと自由に」のテーマの提案を受けメニュー開発を行う。②上小阿仁村特産のこはぜ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。またこはぜのレシピを考案し学生主体の移動公開講座を開催する。さらにこはぜの加工食品を提案する。		
到達目標	企業との産学連携企画を理解する。メニューとレシピ開発により献立づくりの基本がわかる。栄養士として一般向けに調理指導ができる。コミュニケーション能力が高まる。研究方法の基礎が身に付きまとめて発表ができる。		
授業時間外の学習	こはぜやたんぱく質の重要性について文献を調査する		
履修条件	特に無し		
授業計画			
第1回 4/14	ガイダンス 研究倫理教育	第16回 9/29	移動公開講座 準備
第2回 4/21	コラボ企業の概要	第17回 10/7	移動公開講座 (10/6 金を10/7 土に移動)
第3回 4/28	こはぜとたんぱく質 調べ学習	第18回 10/7	移動公開講座 (10/13 金を10/7 土に移動)
第4回 4/29	こはぜとたんぱく質 調べ学習	第19回 10/20	卒業試験 筆記
第5回 5/12	こはぜ レシピ作成	第20回 10/27	卒業試験 実技
第6回 5/19	こはぜ 調理実習	第21回 11/4	移動公開講座の結果まとめ
第7回 5/19	こはぜ 調理実習	第22回 11/10	移動公開講座の結果まとめ
第8回 6/2	提案できるこはぜの加工食品研究	第23回 11/17	たんぱく質に注視した調理実習
第9回 6/9	たんぱく質に注視したメニュー作成	第24回 11/17	たんぱく質に注視した調理実習
第10回 6/16	たんぱく質に注視した調理実習	第25回 12/1	たんぱく質メニューの完成
第11回 6/23	たんぱく質に注視した調理実習	第26回 12/8	卒業研究まとめ
第12回 6/23	たんぱく質に注視した調理実習	第27回 12/15	卒業研究まとめ
第13回 7/7	文化祭準備	第28回 12/22	卒業研究パワーポイント作成
第14回 7/14	文化祭準備	第29回 1/12	卒業研究パワーポイント作成
第15回 7/21	こはぜレシピ完成	第30回 1/19	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	金曜日の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"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択 <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	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"> <li>・米粉の特性を理解する</li> <li>・官能評価について理解する</li> <li>・物性測定方法を学ぶ</li> </ul>		
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 研究倫理とゼミナールの進め方	第16回 これまでの結果確認と今後の方針の検討		
第2回 小麦粉クッキーと米粉クッキー製造方法のインターネットによる調査	第17回 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による製造方法の修得	第18回 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価(2)		
第4回 米粉クッキーの試作による製造方法の修得	第19回 米粉クッキーレシピの改善点の検討		
第5回 試作した小麦粉クッキーと米粉クッキーを用いた物性測定方法の習得	第20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6回 米粉クッキーのレシピ案の作成	第21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 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9回 米粉クッキー作り、物性測定、官能評価(1)	第24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、発表会、定期試験 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:月・火曜日 13時00分~14時30分、2年生:水曜日 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。		