

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
ナンバリング	BE172G	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	おおにし てつお	授業形態・修得単位	1単位
担当教員名	大西 哲生	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	栄養士としての基礎的な素養をつけること、自ら学ぶ力を育てること。加えて早期に「卒後の志望」、「なりたい未来像」を明確化し、それを実現するための努力を促し、教員はそれを支援する。		
授業概要	● それぞれの地域において固有の食（産業）と栄養・健康に関わる課題が存在し、それを解決するための取り組みがなされていることを知る。その一環として、外部講師をお招きし関連するお話を伺う機会を設ける予定である。外部講師のご都合によってスケジュールを変更する可能性がある。 ● 外部の食関連施設の見学も行い（日程は土日に変更になります）、レポートを作成する。 ● 秋田県（あるいは自分の出身地）の健康課題や食関連産業に関連する課題と、それを解決すべく行われてきた取り組みを調べて発表してみる。 ● 後半では、教員のアドバイスのもと、自分で調べてみたい栄養、健康、食品に関連する小テーマを設定する。 ● 各種情報検索ツール（CiNii, J-STAGE, Google Scholar, PubMedなど）などを活用し関連文献、ネット情報を検索し収集する。 ● 教員の指導の下、それらを読み、知らないことは勉強し、情報を整理し、資料を作成し、そして皆の前で発表してみる。発表者以外は必ず質問する。 ● 「将来どのような社会人になりたいのか」を明確化し、それに向けて具体的な努力を始めるための支援を行う。大学等への編入希望者には情報の収集を支援、編入試験突破のための勉強（法）などもサポート・指導する。中位以上の大学への編入・進学にはそれなりの基礎学力、早めの準備開始と覚悟が必要ですが不可能ではないです。 ● 日頃の勉強法、就職や職種、大学編入、お金の問題、人間関係、メンタルヘルスなどで不安があればできる限りサポートします。		
到達目標	● 様々な職域の人たちが、地域の健康課題・栄養学的課題解決に向けて努力していることを理解する。 ● 自らオリジナルの情報にあたって情報を収集し、まとめてプレゼンする能力を獲得する。 ● 将来の自分の方向性を固め、それに向けて具体的な努力を開始できる。		
授業時間外の学習	日頃から健康・栄養とそれに関連する地域の課題などに関連に関する新聞記事、ニュース、ネット記事などに着目し、それらの情報を何らかの形で記録・スクラップしておくこと。授業時間外の調べ作業、情報整理作業、発表資料作成には相応の時間を要する。		
履修条件	現時点の学力・知識は問いませんが、「それなりに大変」なのを覚悟し「誠実に取り組む意思があること」、「無連絡で勝手に休まないことを約束できる人」が絶対条件です。それに加えて、以下の(1)–(5)のうち少なくとも1つは満たしている方。(1)「科学としての栄養学」に興味がある人、(2) 将来絶対に管理栄養士になりたい人、(3) 大学などへの編入（あるいは新規入学）を考えている人、(4) 地域の健康課題に興味がある人、(5) 教員の支援を受けながら今すでに調べてみたいテーマがある人。		
授業計画			
第1回	テーマ：オリエンテーション（行うことの説明、情報の信頼性について、研究倫理と著作権など）		
第2回	テーマ：外部講師の口演（受講生は最低一つは講師に質問する）、レポート作成		
第3回	テーマ：県内食関連施設施設の見学（日程は土日に変更する予定です）、レポート作成		
第4回	テーマ：レポート講評、秋田県（もしくは自分の出身地域・県）ではどのような健康課題や食（産業）に関連する問題があり、その背景と、問題を解決すべく行政、民間、医療などのレベルでどのような取り組みがなされているかを調べ、掘り下げ、発表資料を作成する①		

第5回	テーマ：秋田県（もしくは自分の出身地域・県）ではどのような健康課題や食（産業）に関連する問題があり、その背景と、問題を解決すべく行政、民間、医療などのレベルでどのような取り組みがなされているかを調べ、掘り下げ、発表資料を作成する②
第6回	テーマ：秋田県（もしくは自分の出身地域・県）ではどのような健康課題や食（産業）に関連する問題があり、その背景と、問題を解決すべく行政、民間、医療などのレベルでどのような取り組みがなされているかを調べ、掘り下げ、発表資料を作成する③
第7回	テーマ：第4回から第6回で作成した資料をもとにプレゼンする。発表者以外は必ず質問する。講評。
第8回	テーマ：各自健康・栄養に関連する「小テーマ」「以前から疑問に思っていたこと」を持ち寄り、皆で議論して各自のテーマを設定する。
第9回	テーマ：調べ学習①：疑問点のピックアップと解説、プレゼン資料作成
第10回	テーマ：調べ学習②：疑問点のピックアップと解説、プレゼン資料作成
第11回	テーマ：調べ学習③：疑問点のピックアップと解説、プレゼン資料作成
第12回	テーマ：調べ学習④：疑問点のピックアップと解説、プレゼン資料作成
第13回	テーマ：プレゼン資料作成
第14回	テーマ：調べた内容のプレゼンテーション（各自15分）と質疑応答。発表者以外は必ず質問する
第15回	テーマ：総評、まとめ
第16回	定期試験
テキスト	特にありません
参考文献・資料	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。学習に臨む姿勢（積極的に議論に参加する姿勢などを含む）40点、プレゼン30点、定期試験の成績30点の合計で評価する。
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	平日随時
受講生に望むこと・受講のルール	まずはきちんと出席すること。加えて日頃から新聞やテレビのニュースなどに興味をもち、社会の動き、地域の健康課題とその解決に向けた取り組み、食と栄養などに関する情報にアンテナを張る姿勢が必要です。

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 SeminarⅡ	開講年次	■1年 □2年
ナンバリング	BE172G	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	たなか けいこ	授業形態・修得単位	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	秋田県の食材や調味料を使用したレシピ開発を目指す。		
授業概要	栄養士にとって食について幅広く興味を持ち、様々な食材や調理法について知識を深めることは大切である。主体的に課題を見つけ、情報収集、意見交換を行う。個人テーマに沿った献立作成と調理実習を行う。		
到達目標	[知識]様々な食材や調味料、調理法、彩り、場面を考えた献立作成を行うための知識を身につける。 [技能]自分の意見をしっかり持ち、まとめる力、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。		
授業時間外の学習	食への探求心を持ち、日頃から情報をチェック（60分）する。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： ディスカッション		
第3回	テーマ： 秋田県の食材や調味料に関する情報収集①		
第4回	テーマ： 秋田県の食材や調味料に関する情報収集②		
第5回	テーマ： 個人テーマ決定		
第6回	テーマ： レシピ考案Ⅰ（コンセプト決め）		
第7回	テーマ： レシピ考案Ⅱ（献立作成、彩り、調理法など）		
第8回	テーマ： レシピ考案Ⅲ（栄養価計算）		
第9回	テーマ： レシピ考案Ⅳ（評価シート）		
第10回	テーマ： レシピ考案Ⅴ（レシピ完成、試作前チェック）		
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： 試作の評価、意見交換、レシピ修正		
第15回	テーマ： まとめ		
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） 山崎英恵編集 食べ物と健康Ⅳ 「調理学」（中山書店）		
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(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	水曜日 13:00～14:30 、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 ■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
ナンバリング	BE172G	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 菜登佳	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・2年生：水曜 12：10～14：30		
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
ナンバリング	BE172G	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	ひろたゆり	授業形態・修得単位	演習・1単位
担当教員名	廣田 由利	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	①かぼちやの綿の粉末を使ったレシピ開発 ②栄養関連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食品加工の専門家先生の講義と提供されたかぼちやの綿の粉末を使ったレシピ開発を行う。②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	レシピを考案、調理が出来る。調べ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：食品加工 演習 (外部講師)		
第3回	テーマ：かぼちやの綿粉末を使ったレシピ開発		
第4回	テーマ：かぼちやの綿粉末を使ったレシピ開発		
第5回	テーマ：かぼちやの綿粉末を使ったレシピ開発		
第6回	テーマ：食品加工 演習 (外部講師)		
第7回	テーマ：調理実習		
第8回	テーマ：調理実習		
第9回	テーマ：各人の発表テーマを決める		
第10回	テーマ：図書館での資料検索		
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：発表資料作成		
第14回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第15回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第16回	定期試験		
テキスト	図書館やインターネットから検索します。		
参考文献・資料	適宜資料を紹介または、配布します。		
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 40%と発表の結果 60%で評価します。		
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：木曜日 16：20～17：50		

受講生に望むこと・受講のルール	積極的に参加する、発表者が調べた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
英文表記	Basic Seminar II	開講年次	☒ 卒業必修 ☐ 栄養士必修 ☐ 選択
ナンバリング	BE172G	開講期間	☐ 1年 ☐ 2年
ふりがな	ほそかわ けいぞう	授業形態・修得単位	☐ 前期 ☒ 後期 ☐ 通年 ☐ 集中
担当教員名	細川 敬三	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	・日本で栽培されている伝統野菜を調査し、どのような野菜が伝統野菜として根付いているかを明らかにする		
授業概要	・日本の伝統野菜をピックアップし、それらの野菜がどのような種や属に含まれかつ多いかを調査するとともに地域性を調べる		
到達目標	・日本の伝統野菜の一覧表を作成し報告書を作成する		
授業時間外の学習	・身近にあるスーパーなどの野菜売り場で伝統野菜の有無を調査する		
履修条件	・授業ではパソコンによる調査とデータ集計を実施しますので、短大の Wi-Fi への接続および Microsoft 社の Excel と Word を使用できるパソコンを各自準備してください		
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	植物の分類と調査方法		
第3回	全国の伝統野菜の調査とデーター一覧の作成（1）		
第4回	全国の伝統野菜の調査とデーター一覧の作成（2）		
第5回	全国の伝統野菜の調査とデーター一覧の作成（3）		
第6回	全国の伝統野菜の調査とデーター一覧の作成（4）		
第7回	全国の伝統野菜の調査とデーター一覧の作成（5）		
第8回	全国の伝統野菜の調査とデーター一覧の作成（6）		
第9回	全国の伝統野菜の調査とデーター一覧の作成（7）		
第10回	データー一覧の集計（1）		
第11回	データー一覧の集計（2）		
第12回	報告書の作成（1）		
第13回	報告書の作成（2）：		
第14回	報告書の作成（3）		
第15回	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 検索情報や資料をポータルサイトで適宜配布します		

成績評価の方法	・受講態度 50%、課題提出 30%、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	
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 ・課題は必ず提出してください