

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
ナンバリング	BD206G	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	おおにし てつお	授業形態・修得単位	2 単位
担当教員名	大西 哲生	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	高度に情報化された現在、虚実入り交じった玉石混交の健康・栄養情報が溢れており、そのような状況下で皆さんは食の専門家としてそれらの情報の正確性や妥当性を正しく判断する能力が求められます。その一助とするため、食と健康の関係する文献を精読することで、科学的なものの考え方、分析方法、統計手法などを学ぶとともに、今まで学んだ知識の再確認、体系化、さらに文章作成能力の向上、プレゼンテーション能力の向上、職業意識の涵養も目指す。		
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 教員の解説を受けながら、食と健康、機能的食品などに関係する比較的平易な研究論文（原著論文、総説）や、やや専門的な教科書などを読みすすめる。それらを行う過程で、文献の解釈に必要な栄養学的・生物学的・医学的背景、知識を確認し、定着を図っていく。 ▶ 現役の栄養関連研究者のオンライン講義を聴く機会も設ける予定である。その際受講生は講師に最低一つの質問をする。日程は講師の都合、受講生の希望などを勘案して決定する。 ▶ 可能であれば中央卸売市場、と畜場（や家畜衛生試験場）、水産振興センター、県内の醸造所など食料流通や食料生産の現場の見学学習も組み込んでいく。見学学習のスケジュールは受講者の他の教科の受講状況などを勘案して相談の上決定するが、平日が困難な場合夏季休暇中や土曜日などに2-3回分程度をまとめて実施することがある。 ▶ 希望者がいれば、遠隔地で開かれる栄養系国内学会の年次大会に参加し（旅費を含む参加に必要な費用は受講者負担の予定）、研究活動の実態を知る。今年度は、日本DOHaD学会（福島）、日本栄養・食糧学会（福岡）などへの参加を予定している。 ▶ 後半では、受講者が希望する学習テーマもしくは、教員側が提示する小テーマから各自一つを選択し、その内容を各自様々な資料をあたって情報を収集・整理し、ゼミ発表の資料を作成する。発表練習では、参加者全員で意見を出し合い、より良い発表にできるように協力する。 ▶ 大学などへの編入を目指す学生には、各自の希望進路に応じた具体的な勉強法を指導し、学習状況を逐一確認しつつ合格に向けた最大限のサポートを行う。 ▶ 将来の方向性、就職（活動）、勉強法、人間関係、メンタルヘルス、金銭問題などあらゆることについて相談に乗る。 		
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> ①平易な研究論文であれば、その概略を把握し栄養学的医学的意義を理解できる。 ②自分で巷にあふれる健康・栄養情報について、科学的知見に基づいた正しい評価ができる。 ③高い情報収集整理能力、文章作成能力、プレゼン能力を獲得する。 ④「自発的に学ぶ姿勢」を身につける。 		
授業時間外の学習	時間外での下調べ・学習・資料作成等が相当必要となる。		
履修条件	「現在の知識量や学習状況に関係なく」自らを鍛えたいと考えている方		
授業計画			
第1回 ゼミナールの進め方などのガイダンス、研究倫理に関する基礎知識	第16回 論文④の輪読と解説-3、オンライン講義に向けた予備的勉強		
第2回 論文①（栄養と遺伝子など）の輪読と解説-1	第17回 外部講師のオンライン講義（予定）		
第3回 論文①の輪読と解説-2、基礎的統計手法の解説-1	第18回 オンライン講義の復習と解説		
第4回 論文①の輪読と解説-3、基礎的統計手法の解説-2	第19回 ゼミ発表に向けた小テーマの提示と選択		
第5回 論文②（機能的食品など）の輪読と解説-1	第20回 小テーマに関する情報収集と学習、解説①		

第6回 論文②の輪読と解説-2	第21回 小テーマに関する情報収集と学習、解説②
第7回 論文②の輪読と解説-3	第22回 小テーマに関する情報収集と学習、解説③
第8回 論文③（動物実験研究など）の輪読と解説-1	第23回 小テーマに関する情報収集と学習、解説④
第9回 論文③の輪読と解説-2	第24回 ゼミ発表会資料作成①（パワーポイント資料作成）
第10回 論文③の輪読と解説-3、外部施設見学学習の予備学習	第25回 ゼミ発表会資料作成②（パワーポイント資料作成）
第11回 外部食関連施設見学学習①	第26回 ゼミ発表会資料作成③（パワーポイント資料作成）
第12回 外部食関連施設見学学習②	第27回 ゼミ発表会資料作成④（発表原稿作成）
第13回 外部食関連施設見学学習の総括とレポート作成	第28回 ゼミ発表会資料作成⑤（発表原稿作成）
第14回 論文④（学生の希望文献）の輪読と解説-1	第29回 ゼミ発表会発表練習①（他受講者、教員からのフィードバックを受ける）
第15回 論文④の輪読と解説-2	第30回 ゼミ発表会発表練習②（フィードバック後の再確認・練習、まとめ）、1年の活動の総括
テキスト	特になし。
参考文献・資料	必要に応じて適宜指示します。
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。ゼミでの活動状況と取組姿勢75点、定期試験の成績25点の合計で評価します。
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	いつでもOKです。
受講生に望むこと・受講のルール	時間外での学習と準備がそれなりに要求されますので、「努力を厭わない方」、「食の科学的側面に興味がある方」の受講を期待します。

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
ナンバリング	BD260G	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	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	<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	「秋田を深掘りしよう」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	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。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、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④
第3回	文献検索・情報収集①(歴史・食文化)	第18回	郷土料理コンテスト応募資料作成⑤
第4回	文献検索・情報収集②(特産品・郷土料理)	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③(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	試作に関する資料準備①(コンセプト・発注)	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②(評価シート)	第23回	試作に関する資料準備②(評価シート)
第9回	郷土料理レシピ試作 <実習>	第24回	各個人テーマレシピ試作 <実習>
第10回	郷土料理コンテスト応募資料作成①	第25回	ゼミレポート作成 課題提出
第11回	郷土料理コンテスト応募資料作成②	第26回	研究発表会準備①(資料作成)
第12回	郷土料理コンテスト応募用 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③	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	
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
ナンバリング	BD240G	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	ちだ まどか	授業形態・修得単位	演習 ・ 2単位
担当教員名	千田 茉登佳	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、「認知症の食事対応」、「心疾患や脳血管疾患予防」、「フレイル予防」等をテーマとして基本献立から治療食へ展開し、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、研究倫理(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	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。 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。
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	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 ■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
ナンバリング	BD260E	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	幼児期、高齢期の間食を考える。		
授業概要	幼児期と高齢期の身体特性と栄養を理解し、3大アレルギーを除いた幼児の間食、フレイル予防の高齢者向け間食の献立を作成し調理試食・検討を重ねリーフレット作成・発表までを行う。		
到達目標	幼児期と高齢期の身体的特性と栄養を理解する。間食の献立を完成できる。研究結果をまとめて発表できる。		
授業時間外の学習	乳幼児期のアレルギーと高齢期のフレイルについて関連教科の復習や情報収集を行う。		
履修条件	特に無し		
授業計画			
第1回	4/12 ガイダンス 研究倫理教育	第16回	9/27 後期ガイダンス
第2回	4/19 幼児期 調べ	第17回	10/4 まとめのパワーポイント作成
第3回	4/26 幼児期 調べ	第18回	10/11 卒業試験対策
第4回	5/10 高齢期 調べ	第19回	10/18 卒業試験筆記
第5回	5/17 高齢期 調べ	第20回	10/25 卒業試験実技
第6回	5/24 幼児期間食 献立作成	第21回	11/1 献立完成 リーフレット作成
第7回	5/31 幼児期間食 献立作成	第22回	11/8 献立完成 リーフレット作成
第8回	6/7 高齢期間食 献立作成	第23回	11/15 献立完成 リーフレット作成
第9回	6/14 高齢期間食 献立作成	第24回	11/22 卒業研究まとめ
第10回	6/21 調理実習	第25回	11/29 卒業研究まとめ
第11回	6/28 献立の修正	第26回	12/6 卒業研究まとめ
第12回	7/5 調理実習	第27回	12/13 卒業研究まとめ
第13回	7/12 献立の修正	第28回	12/20 食品加工調理実習
第14回	7/19 食品加工調理実習	第29回	1/10 卒業研究発表練習
第15回	7/22 まとめのパワーポイント作成	第30回	1/15 卒業研究発表練習
テキスト	資料を配布する。		
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的な態度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。日程は、学習の進行に合わせて変更する場合がある		

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
			<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
ナンバリング	BD260G	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	・受け継がれてきた日本の郷土料理の調査と料理の分類		
授業概要	・日本の郷土料理がどのような料理として受け継がれてきたを知るために調査研究を行う		
到達目標	・各都道府県の郷土料理を調査・分類し報告書を作成する		
授業時間外の学習	・調査結果の集計を行うので、各自ソフトの使用方法に習熟してください		
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) ゼミナールの進め方について	第16回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (1 1)		
第2回 調査方法とデータ集計方法について	第17回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (1 2)		
第3回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (1)	第18回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (1 3)		
第4回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (2)	第19回 データ一覧の集計 (1)		
第5回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (3)	第20回 データ一覧の集計 (2)		
第6回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (4)	第21回 報告書作成 (1)		
第7回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (5)	第22回 報告書作成 (2)		
第8回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (6)	第23回 報告書作成 (3)		
第9回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (7)	第24回 発表会資料の作成 (1)		
第10回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (8)	第25回 発表会資料の作成 (2)		
第11回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (9)	第26回 発表会資料の作成 (3)		
第12回 日本の郷土料理の調査とデータ一覧の作成 (10)	第27回 発表会資料のチェック		
第13回 データ一覧の集計 (1)	第28回 発表会資料の修正		
第14回 データ一覧の集計 (2)	第29回 発表会のリハーサルと資料の見直し (1)		
第15回 途中経過の確認とまとめ	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 検索情報や資料を適宜で配布します		
成績評価の方	・課題提出、発表会、定期試験 50%、受講態度 50%		

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。
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