

| | | | | |
|-----------------|--|--|-----------|---|
| 科目名 | 基礎演習 II | | 科目分類 | <input checked="" type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input 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 | Basic Seminar II | | 開講年次 | <input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 |
| ナンバリング | BE112G | | 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 | 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 | <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（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。 | | | |
| オフィスアワー | 1・2年生： | | | |
| 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 | <input checked="" type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input 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 | Basic Seminar II | 開講年次 | <input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 |
| ナンバリング | BE112G | 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 | 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 | <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 | 2年生での学び、および卒業試験、編入試験、更には将来の管理栄養士国家試験受験に向けた「基礎体力」づくり、学習に対する姿勢づくり。知識の体系化。将来の指針を固めてそれに向けて自発的な努力を開始するきっかけを作る。 | | |
| 授業概要 | <ul style="list-style-type: none"> ● 毎回受講者ごとに個別の小テーマ（既習の内容）を提示するので、翌週黒板、パワーポイントなどを使って事前に準備した内容を他人に向けて「わかりやすく」10分程度で説明し、大西や他の受講者からの質問に答えていただきます。他の受講者は必要なノートをとりつつ必ず質問していただきます。必要に応じて大西が補足説明を行います。 ● 就職活動を見据え視野を広げるため外部講師の講義を聴講したり外部の食関連施設の見学（あるいは半日程度の実習）も予定しています（日程は未定ですが、土曜日あるいは日曜日となる公算大）。 ● 日頃の学習法、人間関係、就活などにおいて不安、疑問等があれば必要に応じて面談し、ともに解決を目指します。 ● 大学編入などを目指す方には具体的な勉強法を指示したり、志望校の選択など含めてサポートします。 | | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ● 講義を通じて学んだ知識、今後学ぶ知識を体系化する、頭を整理する方法を確立する。 ● 絵などを使って他人にもわかりやすく説明できるようになる。 | | |
| 授業時間外の学習 | 発表準備に毎週2時間程度は必要になると考えられます。 | | |
| 履修条件 | 「やる気があること」がただ一つの履修条件です。必要な準備を怠る方、無連絡で休む方、頻繁に休む方は受講をご遠慮ください。 | | |
| 授業計画 | | | |
| 第1回 | テーマ：ガイダンス、アンケート（将来の志望調査など）、1回目課題提示 | | |
| 第2回 | テーマ：外部講師講演（日程未定）、2回目課題提示 | | |
| 第3回 | テーマ：プレゼンテーション、教員フィードバック、解説① | | |
| 第4回 | テーマ：外部施設見学予定（日程は未定だが、土曜日となる公算大） | | |
| 第5回 | テーマ：プレゼンテーション、教員フィードバック、解説②、3回目課題提示 | | |
| 第6回 | テーマ：プレゼンテーション、教員フィードバック、解説③、4回目課題提示 | | |
| 第7回 | テーマ：プレゼンテーション、教員フィードバック、解説④、5回目課題提示 | | |
| 第8回 | テーマ：ミニテストと解説① | | |
| 第9回 | テーマ：プレゼンテーション、教員フィードバック、解説⑤、6回目課題提示 | | |
| 第10回 | テーマ：プレゼンテーション、教員フィードバック、解説⑥、7回目課題提示 | | |
| 第11回 | テーマ：プレゼンテーション、教員フィードバック、解説⑦、8回目課題提示 | | |
| 第12回 | テーマ：プレゼンテーション、教員フィードバック、解説⑧ | | |
| 第13回 | テーマ：ミニテストと解説② | | |
| 第14回 | テーマ：1年生後期科目試験対策学習、活動のまとめ① | | |
| 第15回 | テーマ：1年生後期科目試験対策学習、活動のまとめ② | | |
| 第16回 | 定期試験 | | |
| テキスト | なし。 | | |
| 参考文献・資料 | 指示した際には、生物学、有機化学、解剖生理学、生化学などで用いた教科書を持参すること。 | | |

| | |
|-----------------|---|
| 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。日頃の活動状況 40 点、定期試験の成績 35 点、ミニテストの成績 30 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 | 平日随時 |
| 受講生に望むこと・受講のルール | 疑問点を放置しないこと。疑問点・理解できない点は遠慮なく質問すること。 |

| | | | |
|-----------------|--|------------------|-------------------------|
| 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 |
| ナンバリング | BE112G | 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栄養関連に関して興味のあることを調べる。②秋田特産物を使ったレシピ開発を行う | | |
| 授業概要 | ①栄養に関する範囲で食物、栄養、衛生、表示、疾病等の関心あることを調べてまとめる。②秋田県農産物を選びレシピを開発、調理実習を行う | | |
| 到達目標 | ①調べた結果をパワーポイントで発表できる。②レシピ集を作成できる。 | | |
| 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。栄養計算を行う。 | | |
| 履修条件 | 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：各自の研究テーマを決める | | |
| 第3回 | テーマ：研究資料作成 | | |
| 第4回 | テーマ：研究資料作成 | | |
| 第5回 | テーマ：研究資料作成 | | |
| 第6回 | テーマ：研究資料作成 | | |
| 第7回 | テーマ：発表 質疑応答 解説 | | |
| 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：レシピ開発 | | |
| 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：調理実習 | | |
| 第14回 | テーマ：レシピ改良 | | |
| 第15回 | テーマ：調理実習 | | |
| 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 | <input checked="" type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input 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 | Basic Seminar II | 開講年次 | <input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年 |
| ナンバリング | BE112G | 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 | 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 | <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・綾部園子編著 「よくわかる調理学実習一流れと要点ー」 朝倉書店 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 | 授業終了後 | | |
| 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。 | | |