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	**BE112G**	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：「リサーチクエスチョン（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	在室中はいつでも可
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	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	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	● 毎回個別の小テーマ（既習の内容）を提示するので、パワーポイントなどを使って事前に準備した内容を「わかりやすく」「ポイントがわかるように」15分-30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、適宜大西が補足解説を行います。 ● 就職活動を見据え、視野を広げるため、外部講師の講義聴講、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。 ● 本学で分離した酵母の培養実験、顕微鏡観察なども行います。酒造、製パンへの応用を目指します。 ● 年明けには食事をともにしながらの「研修」など楽しいイベントも用意しています。 ● 課外活動として、希望者は2027年1月末に行われる国内学会への参加も可能です（費用は自己負担となる予定）。 ● 日頃の学習、人間関係、就活などにおいて不安や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導し、志望校の選択など含めて全面サポートします。		
到達目標	● 努力を厭わない姿勢を身に着ける。 ● 講義を通じて学んだ断片的な知識、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。 ● 様々な情報に触れたうえで自分の将来のビジョンを明確化し、それに向かって努力を開始する。		
授業時間外の学習	発表準備には1回あたり3-5時間程度は必要になります。		
履修条件	勉強に不安があるかた、もっと勉強したい方、勉強の仕方を知りたい方、などどなたでも歓迎します。「一生懸命に取り組むこと」を約束していただくことが、ただ一つの履修条件となります。したがって、必要な準備を怠る方、無断欠席するかた、できるだけたくさん休みたい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： プレゼンテーション、教員フィードバック・解説①
第３回	テーマ： 外部講師講演（日程未定）、２回目課題提示
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：外部施設の見学、実習（日程未定）
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： １年生後期科目試験対策学習
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、栄養学などの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 80 点、定期試験の成績 20 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 ■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	BE112G	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	おかべ　くにひこ	授業形態・修得単位	演習・１単位
担当教員名	岡部　晋彦	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日本人の血中脂質改善に向けたレシピの開発　②異なる食文化への理解と栄養士としての対応を深める		
授業概要	血中脂質改善効果の明らかな食材と食品成分（代表としてアロニア、ポリフェノール）について学び、実際のレシピを作成する。また食文化の一種としての菜食主義、ヴィーガンについて学び、対応したレシピなどを作成、試作調理を行い、得られた結果を発表、意見交換を行う。		
到達目標	・いわゆる「機能性成分」の持つ健康増進効果について理解する。 ・菜食主義など、自分達と異なる食文化に対する理解とその問題点、対応策などを考えることができる		
授業時間外の学習	・実験などでは事前の理解、準備の学習が重要である。文献検索やレポート、レシピや発表資料作成では自分たちで時間を作り、作業を行う必要がある。		
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、不正行為について
第２回	テーマ： ポリフェノール、アロニアに関する講義
第３回	テーマ： 文献検索、レポート作成の基本
第４回	テーマ： 植物性試料のポリフェノール定量①
第５回	テーマ： 植物性試料のポリフェノール定量②
第６回	テーマ： 研究活動の方法：アンケート調査、官能試験について
第７回	テーマ： 食品の官能試験とその結果解析
第８回	テーマ： アロニアを用いた調理・試作
第９回	テーマ： 食文化について：菜食主義
第 10 回	テーマ： 研究活動①：テーマ決定、文献検索
第 11 回	テーマ： 研究活動②：レシピ作成、栄養価計算
第 12 回	テーマ： 研究活動③：試作調理
第 13 回	テーマ： 研究活動④：結果のまとめ、発表用資料作成
第 14 回	テーマ： 研究活動⑤：発表用資料作成
第 15 回	テーマ： 研究活動のまとめ、発表
第 16 回	定期試験

テキスト	特に無し
参考文献・資料	栄養学および食品学の教科書、八訂食品成分表、配布資料、PC 等ネット検索用のツール
成績評価の方法	課題提出およびまとめの発表(60%)、取り組みの態度(20%)、定期試験(20%)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	在室中ならいつでも可
受講生に望むこと・受講のルール	自分で疑問点を持ち、自分で積極的に調べるという姿勢を持っていてほしいと思います。

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 Seminar Ⅱ	開講年次	■１年 □２年
ナンバリング	BE112G	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	食への探求心をもち、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－流れと要点－」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	金曜日 14：30-17：00
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。