

科目名	ゼミナール (卒業試験を含む)	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	Seminar	開講年次	☐ 1年 ☒ 2年
ふりがな	いとう ちなつ	開講期間	☐ 前期 ☐ 後期 ☒ 通年 ☐ 集中
担当教員名	伊 藤 千 夏	授業形態・修得単位	演習・2単位
授業のテーマ	現代の日本人を取り巻く食生活上の課題について検討し、実態の把握、課題解決方法の検討を行う		
授業概要	先行研究の検討、調査の方法の検討、実施、集計を体験し、報告（発表）を行う		
到達目標	対象者が食の自己管理能力を養うことができるように支援する能力を身につけるとともに、栄養士に必要とされる知識、技能、態度を身につける。		
授業時間外の学習	日常的に健康、栄養、食生活、料理などに関する事項、その中でも特に食育や栄養指導の話題に興味関心をもつこと。課題を課すことがあるので、積極的に取り組むこと		
履修条件	栄養士に必要とされる知識、技能、態度を身につけようという意欲があること。主体的に学ぶ姿勢があること		
授業計画			
第1回 ガイダンス		第16回 調査の検討と課題の整理①	
第2回 グループディスカッション①		第17回 調査の検討と課題の整理②	
第3回 グループディスカッション②		第18回 調査の検討と課題の整理③	
第4回 グループディスカッション③		第19回 まとめ	
第5回 先行研究の検討 文献調査①		第20回 課題解決方法の検討①	
第6回 先行研究の検討 文献調査②		第21回 課題解決方法の検討②	
第7回 先行研究の検討 レジュメの作成		第22回 課題解決方法の検討③	
第8回 先行研究についてのまとめ		第23回 レポートの作成	
第9回 課題の検討		第24回 レポートの作成	
第10回 課題の検討		第25回 レポートの作成	
第11回 調査方法の検討①		第26回 ゼミナール研究発表会の準備	
第12回 調査方法の検討②		第27回 ゼミナール研究発表会の準備	
第13回 予備調査		第28回 ゼミナール研究発表会の準備	
第14回 予備調査の検討		第29回 ゼミナール研究発表会の準備	
第15回 中間まとめ		第30回 ゼミナール研究発表会の準備	
テキスト	指定しない		
参考文献・資料	適宜紹介する		
成績評価の方法	ゼミ活動への取り組みの態度（50%）、研究発表（50%）などを総合的に評価する。2/3以上の出席の確保及び卒業試験（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	1年生：火曜日 16:20～17:50 2年生 木曜日 14:40～16:10		
受講生に望むこと	ゼミ学生同士協力し、主体的に課題に取り組むことを期待します。内容によって、正課の授業時間外に活動を行うことがあります。		

科目名	ゼミナール (卒業試験を含む)	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	Seminar	開講年次	□1年 ■2年
ふりがな	さかもと ひろし	開講期間	□前期 □後期 ■通年 □集中
担当教員名	坂本 寛	授業形態・修得単位	演習・2単位
授業のテーマ	食品加工の原理と手法を理解し自分で加工出来るようになる。		
授業概要	食品の嗜好性の向上と保存性向上のための食品加工を実験、実習を通じて理解する。		
到達目標	食材の特性を把握すれば、どのように嗜好性、保存性を高めるかというアイデアが浮かぶ。		
授業時間外の 学習	実験、実習での疑問点は図書館やインターネットで積極的に文献調査（1時間程度）する。家庭でも菓子作りを実践（1時間程度）してみる。		
履修条件	食品学総論、食品学各論を履修済みのこと。		
授業計画			
第1回 ゼミナール活動のガイダンス		第16回 文献調査（穀類の食品加工について）	
第2回 文献調査（食品加工方法について）		第17回 文献調査（果実の加工特性について）	
第3回 文献調査（食品の保存について）		第18回 文献調査（新しい加工技術について）	
第4回 文献調査（食品の包装技術について）		第19回 文献調査（食品添加物について）	
第5回 文献調査（砂糖の特性について）		第20回 文献調査（食品の規格と表示について）	
第6回 調査内容のレポートプレゼンテーション		第21回 調査内容のレポートプレゼンテーション	
第7回 食品加工、実験、実習（砂糖の保存性）		第22回 食品加工、実験、実習（焼き菓子作り）	
第8回 食品加工、実験、実習（砂糖の嗜好性）		第23回 食品加工、実験、実習（蒸し菓子作り）	
第9回 食品加工、実験、実習（砂糖菓子作り）		第24回 食品加工、実験、実習（ガレット、クレープ作り）	
第10回 食品加工、実験、実習（砂糖菓子作り）		第25回 食品加工、実験、実習（そば打ち）	
第11回 学園祭準備（出店準備）		第26回 食品加工、実験、実習（加工による保存性実験）	
第12回 学園祭準備（展示準備）		第27回 食品加工、実験、実習（追実験）	
第13回 食品加工、実験、実習（果実を使った菓子作り）		第28回 食品加工、実験、実習 まとめ	
第14回 食品加工、実験、実習（乳製品を使った菓子作り）		第29回 プレゼンテーション 発表練習（基本）	
第15回 食品加工、実験、実習（砂糖を使った飲料）		第30回 プレゼンテーション 発表練習（応用）	
テキスト	適宜プリントを配布する。		
参考文献・資料	「食品加工学と実習・実験」谷口亜樹子、光生館（2018）		
成績評価の方法	レポートの評価 60%、プレゼンテーションの評価 40%		
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 9：00～10：30 金曜日 9：00～10：30		
受講生に 望むこと	砂糖や穀類の加工特性を意識し、どのように加工できるのか常に意識するように努めること。		

科目名	ゼミナール (卒業試験を含む)	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	Seminar	開講年次	☐ 1年 ☒ 2年
ふりがな	さとうみのる	開講期間	☐ 前期 ☐ 後期 ☒ 通年 ☐ 集中
担当教員名	佐藤実	授業形態・修得単位	演習・2単位
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、高血圧症や動脈硬化症、糖質代謝異常（食後血糖値の過度な上昇）－を行う－、などを改善する方法と機構を、血糖値測定や血圧測定なども行って学習する。「健康な食事・食環境」認証制度も学習。		
到達目標	[知識] 栄養と運動による高血圧症や動脈硬化症、糖質代謝異常などを改善する方法としくみと「健康な食事・食環境」認証制度を理解し、説明できる。。 [技能]血糖値測定や血圧測定を正しく行える。[態度]現象面の知識だけではなくその現象が起きる理由や原因なども調べて理解しようとする意識の形成。		
授業時間外の学習	いろいろな授業、新聞・テレビなどで、本テーマに関連のある知識や情報、知見を意識して読み、ゼミでそれを簡単に伝えてほしい。		
履修条件	無し。		
授業計画			
第1回 ガイダンス（学生の要望を踏まえたゼミ活動説明		第16回 ここまでのゼミ活動の反省	
第2回 栄養と運動による高血圧症や動脈硬化症の改善の方法としくみの学習の資料や情報の収集		第17回 食後血糖値上昇の抑制の意義の学習	
第3回 同上		第18回 食後血糖値上昇の抑制の意義の学習	
第4回 同上の学習Ⅰ（有酸素運動も軽く実践）		第19回 食後血糖値上昇の抑制の方法と仕組み（測定）	
第5回 同上の学習Ⅰ（有酸素運動も軽く実践）		第20回 食後血糖値上昇の抑制の方法と仕組み（測定）	
第6回 同上の学習Ⅱ（NOやPGI2）		第21回 食後血糖値上昇の抑制の方法と仕組み	
第7回 同上の学習Ⅱ（NOやPGI2）		第22回 文献検索	
第8回 ここまでのゼミ活動の反省		第23回 文献検索	
第9回 同上の学習Ⅲ		第24回 文献検索	
第10回 同上の学習Ⅲ		第25回 スライドによる学習発表の準備	
第11回 同上の学習Ⅲ		第26回 スライドによる学習発表の準備	
第12回 同上の学習Ⅲ		第27回 スライドによる学習発表の準備	
第13回 「健康な食事・食環境」認証制度とは何かⅠ		第28回 スライドによる学習発表の準備	
第14回 「健康な食事・食環境」認証制度とは何かⅡ		第29回 スライドによる学習発表の準備	
第15回 「健康な食事・食環境」認証制度とは何かⅢ		第30回 ゼミ活動の総括	
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・資料などを伝えたり、検索する。		
成績評価の方法	ゼミでの活動状況や態度（50％）と卒業試験（筆記・実技）の成績（50％）から評価する。		
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	いつでもOK。		
受講生に望むこと	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	☐ 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	Seminar	開講年次	☐ 1年 ☒ 2年
ふりがな	ちだ まどか	開講期間	☐ 前期 ☐ 後期 ☒ 通年 ☐ 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
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、野菜摂取量の増加と嚥下調整食をテーマとして課題分析から計画立案、実施、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	態度：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。 技能：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)」行動変容について		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（ゼミナール研究発表会）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	1年生：金曜 14 時 40 分～17 時 00 分 2年生：木曜 16 時 20 分～17 時 50 分		
受講生に望むこと	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。特に対象とする個人や集団をよく観察し、生活背景や気持ちを理解して課題解決に取り組むこと。		

科目名	ゼミナール (卒業試験を含む)	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	Seminar	開講年次	□1年 ■2年
ふりがな	ひろ かわ ただお	開講期間	□前期 □後期 ■通年 □集中
担当教員名	廣 川 忠 男	授業形態・修得単位	演習・2単位
授業のテーマ	「健康と食生活」を課題研究テーマとして、調査や実験を通して現状の把握と課題解決の方法を考察する。		
授業概要	本講では、「健康と食生活」を課題研究テーマとしてすすめる。健康管理について栄養・食生活と関連づけて理解を深めていくことを主なねらいとする。ゼミ生各自が関心のある1はグループ別に課題を設定し、関連する文献・資料を収集しながら健康と食生活の関連について調べ、整理・分析して最終的に論文形式にまとめて報告するという年間スケジュールですすめていく。		
到達目標	①食生活の様々な課題を見つけ、調査や実験を通して解決の方途を探究する態度を身につける。 ②研究報告をまとめる過程で、資料収集、データ処理、考察、表現等に関する方法を理解する。		
授業時間外の学習	文献講読・資料の収集、データの整理・解析・考察、図表を含むレポートの作成などの一連の作業は、週一回のゼミの時間だけではなく、各自の空き時間を活用して進めること。		
履修条件	健康と食生活に関心をもっていること		
授業計画			
第1回 ガイダンス (演習の進め方/レポートの書き方)		第16回 文献の追加収集と分析	
第2回 研究課題の検討 (図書館/学術データベース)		第17回 文献の追加収集と分析	
第3回 研究課題の検討 (ウェブ検索/Google Scholar)		第18回 検討と総括	
第4回 研究課題の設定と目的の確認		第19回 検討と総括	
第5回 文献・資料の収集方法の検討		第20回 検討と総括	
第6回 文献・資料の収集方法の検討		第21回 検討と総括	
第7回 文献・資料収集と整理		第22回 レポートの作成 (本文・図・表)	
第8回 文献・資料収集と整理		第23回 レポートの作成 (本文・図・表)	
第9回 文献・資料収集と整理		第24回 レポートの作成 (本文・図・表)	
第10回 資料の分析		第25回 レポートの中間チェック	
第11回 資料の分析		第26回 レポートの修正 (本文・図・表)	
第12回 資料の分析		第27回 レポートの完成 (本文・図・表)	
第13回 課題の中間まとめ		第28回 報告と討議 研究発表会準備	
第14回 課題の中間まとめ		第29回 報告と討議 研究発表会準備	
第15回 課題の中間報告		第30回 報告と討議 研究発表会準備	
テキスト	使用しない。		
参考文献・資料	図書館および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	資料収集・分析・まとめなど研究課題への取り組みの態度 (60%)、提出レポートおよび口頭発表 (ゼミナール研究発表会) (40%) により総合的に評価する。2/3以上の出席確認および卒業試験 (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	1年生：月曜日、16:20～18:00、 2年生：水曜日、16:20～18:00		
受講生に望むこと	研究テーマについて一年間通して探究していくので、根気が必要。ゼミ生の積極的な取り組みを期待します。		

科目名	ゼミナール (卒業試験を含む)	科目分類	□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	Seminar	開講年次	□1年 ■2年
ふりがな	ひろた ゆり	開講期間	□前期 □後期 ■通年 □集中
担当教員名	廣田由利	授業形態・修得単位	演習・2単位
授業のテーマ	秋田食生活指針「しょっぱくない秋田へ・野菜をもっと食べよう」に沿って秋田の特産品を使った健康的な食事の提案		
授業概要	公衆栄養学の観点から秋田県民の健康的でバランスのとれた食事の提案を行う。研究対象の特産物を選び、食材の背景・調理適正・官能検査等の調査・実験を行う。その後、試作を行い健康的な献立を作成する。また廣田ゼミがこれまで対象とした秋田の特産品を見直して研究を深めること。		
到達目標	健康的な食事の理解や特産品の知識を深める。献立作成と調理技術を身につける。一連の学習を通してまとめのプレゼンテーションができる。		
授業時間外の学習	文献調査・献立作成・まとめの作業はゼミの時間に限らず空き時間を活用して進める		
履修条件	積極性やチームワーク力を要する		
授業計画			
第1回 ガイダンス		第16回	これまでの特産品研究の見直し 浜のそば他
第2回 しょっぱくない秋田へ		第17回	これまでの特産品研究の見直し 浜のそば他
第3回 特産物食材の設定		第18回	これまでの特産品研究の見直し 浜のそば他
第4回 特産物食材の文献調査ー1 地理的背景		第19回	準備 実験準備
第5回 特産物食材の文献調査ー2 文化・歴史的背景		第20回	準備 アンケート
第6回 特産物食材の文献調査ー3 流通背景		第21回	準備 アンケート
第7回 特産物食材の文献調査ー4 機能性		第22回	献立作成
第8回 特産物食材の文献調査ー5 まとめ		第23回	献立作成
第9回 文化祭出店準備 ゼミ展示発表準備		第24回	献立作成
第10回 文化祭出店準備 ゼミ展示発表準備		第25回	卒業試験対策
第11回 文化祭出店準備 出店・販売戦略		第26回	卒業試験対策
第12回 文化祭出店準備 調理試作		第27回	卒業研究まとめ
第13回 文化祭反省		第28回	卒業研究まとめ
第14回 特産物食材の文献調査ー6 調理適正		第29回	卒業研究まとめ
第15回 特産物食材の文献調査ー7 調理適正		第30回	卒業研究まとめ プレゼンテーション
テキスト	特に指定しない 関連書籍、論文、インターネットを活用すること		
参考文献・資料	前大道教子「ウエルネス公衆栄養学」医師薬出版 芳本信子「臨床栄養学実習」学建書院		
成績評価の方法	卒業試験（筆記・実技）の合格を単位認定の条件とする。評価は課題提出50％、取り組みへの積極性30％、まとめと発表20％		
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年生は火曜日 16:20～17:30 2年生は木曜日の 14:40～16:10		
受講生に望むこと	積極的な取り組みを期待する		