

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
ふりがな	あきやま よしのぶ	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
担当教員名	秋山 美展	授業形態・修得単位	演習・2単位
実務家教員担当科目			
授業のテーマ	食品が有する抗酸化機能について学ぶ。		
授業概要	抗酸化成分とその強さを実験によって確かめる。		
到達目標	野菜、穀類、果実、加工食品等に含まれる抗酸化成分について基本的な知識を習得する。		
授業時間外の学習	身近な食品の健康機能について興味を持ち、自らその成分や機能について調べる		
履修条件	特になし。		
授業計画			
第1回	ゼミナールの進め方について。	第16回	果実が有する活性酸素消去能を測定する。③
第2回	食品の三機能とは何か。	第17回	加工食品の活性酸素消去能を測定する。①
第3回	食品の生理機能について学ぶ。	第18回	加工食品の活性酸素消去能を測定する。②
第4回	活性酸素と食品が有する毒性消去能について。	第19回	加工食品の活性酸素消去能を測定する。③
第5回	活性酸素の毒性消去パワーを測定する。	第20回	加工食品の活性酸素消去能を測定する。③
第6回	穀類が有する活性酸素消去能を測定する。①	第21回	関連する文献の調査。①
第7回	穀類が有する活性酸素消去能を測定する。②	第22回	関連する文献の調査。②
第8回	穀類が有する活性酸素消去能を測定する。③	第23回	学術論文を読んでみよう。①
第9回	穀類が有する活性酸素消去能を測定する。④	第24回	学術論文を読んでみよう。②
第10回	野菜が有する活性酸素消去能を測定する。①	第25回	学術論文を読んでみよう。③
第11回	野菜が有する活性酸素消去能を測定する。②	第26回	発表会の準備。①
第12回	野菜が有する活性酸素消去能を測定する。③	第27回	発表会の準備。②
第13回	野菜が有する活性酸素消去能を測定する。④	第28回	発表会の準備。③
第14回	果実が有する活性酸素消去能を測定する。①	第29回	発表会リハーサル。
第15回	果実が有する活性酸素消去能を測定する。②	第30回	全体の総括。
テキスト	適宜テキストを配布する。		
参考文献・資料	授業中に紹介する。		
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。 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	1年生：月曜日、16:10～17:10 2年生：火曜日、9:00～10:00		
受講生に望むこと	食品には栄養機能やおいしさ機能のほかに重要な機能として生理機能があり、この分野の研究は急速に進んでいます。食品の生理機能に関心を持って欲しいと考えています。		

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
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
英文表記	Seminar	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	さとうみのる	授業形態・修得単位	演習・2単位
担当教員名	佐藤実	実務家教員担当科目	
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、生活習慣病（高血圧症や動脈硬化症、糖質代謝異常（高血糖）、認知症などを予防・改善する方法について論文や資料を輪読、討論して知識をまとめる。希望者は血糖値や血圧、尿塩分の測定も実施。		
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などを理解し、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、ネットなどで、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予防・改善の方法とその機構の論文検索、資料や情報の収集	第17回 栄養と運動による脂質異常症、糖代謝異常、認知症の予防・改善の方法とその機構の論文、資料や情報の収集		
第3回 同上	第18回 同上		
第4回 同上	第19回 同上		
第5回 同上の学習 I（有酸素運動の実施）	第20回 同上		
第6回 同上の学習 II	第21回 同上の学習 I		
第7回 同上の学習 III（レジスタンス運動の実施）	第22回 同上の学習 II		
第8回 同上の学習 IV	第23回 同上の学習 III		
第9回 同上の学習 V（NO や PGI2）	第24回 同上の学習 IV		
第10回 同上の学習 VI（NO や PGI2）	第25回 同上の学習のまとめ		
第11回 同上の学習 VII（NO や PGI2）	第26回 同上の学習のまとめ		
第12回 同上の学習 VIII	第27回 スライドによる学習発表の準備		
第13回 同上の学習のまとめ	第28回 スライドによる学習発表の準備		
第14回 同上の学習のまとめ	第29回 スライドによる学習発表の準備		
第15回 スライド作成	第30回 ゼミ活動の反省		
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	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。ゼミでの活動状況や態度（50%）と卒業試験（筆記・実技）の成績（50%）から評価。		
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・受講のルール	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	<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
ふりがな	たなか けいこ	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 ■通年 <input type="checkbox"/> 集中
担当教員名	田中 景子	授業形態・修得単位	演習・2単位
担当教員名	田中 景子	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	「秋田の良さを発信しよう」をテーマに、秋田の食に関する調査・PR レシピ考案を行う。		
授業概要	私たちが暮らす秋田についてより知るために、食文化や名産品、市町村の取り組み等について個人またはグループで調査し、それに基づいて県内外に良さを発信できるレシピの考案、実習、ディスカッション、発表会を行う。		
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] レシピコンテスト等への応募を視野に入れながら、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	第16回	秋田PR レシピ考案① (食材・コンセプト)
第2回	グループディスカッション① 市町村選択	第17回	秋田PR レシピ考案② (工夫・アレンジ)
第3回	グループディスカッション② 市町村決定	第18回	試作に関する資料準備
第4回	文献検索・情報収集① 秋田県(人口・観光)	第19回	レシピ試作
第5回	文献検索・情報収集② 秋田県(食文化・名産品)	第20回	試作を終えての意見交換
第6回	文献検索・情報収集③ 秋田県(農業・地産地消)	第21回	ゼミレポート作成①
第7回	文献検索・情報収集① 市町村(人口・観光)	第22回	ゼミレポート作成②
第8回	文献検索・情報収集② 市町村(食文化・名産品)	第23回	ゼミレポート作成③ 課題提出
第9回	文献検索・情報収集③ 市町村(農業・地産地消)	第24回	最終発表会(プレゼンテーション方式)
第10回	文献検索・情報収集④ 市町村(アピールポイント)	第25回	研究発表会準備①(資料作成)
第11回	中間発表会資料作成① パワーポイント	第26回	研究発表会準備②(原稿作成)
第12回	中間発表会資料作成② パワーポイント	第27回	研究発表会準備③(中間発表)
第13回	中間発表会資料作成③ 課題提出	第28回	研究発表会準備④(意見交換)
第14回	中間発表会(プレゼンテーション方式)	第29回	研究発表会準備⑤(改善)
第15回	中間発表会を終えての意見交換	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	1年生:火曜日 16:20~17:50 2年生:水曜日 16:20~17:50		
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。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
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
英文表記	Seminar	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	ひろかわただお	授業形態・修得単位	演習・2単位
担当教員名	廣川忠男	実務家教員担当科目	
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進める。健康管理について栄養・食生活と関連付けて理解を深めていくことを主なねらいとしたい。ゼミ生各自が個別あるい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・分析して最終的にレポートにまとめて報告するという年間スケジュールで進めていく。		
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求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持っていること		
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/学術雑誌)	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	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。 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%)、提出レポート及び口頭発表(40%)により総合的に評価する。3分の2以上の出席確保及び卒業試験(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、16:20~18:00、 2年生：火曜日、9:00~10:30		
受講生に望むこと・受講のルール	研究テーマについて一年間通して探求していくので、根気が必要です。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	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 ■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
ふりがな	ひろた ゆり	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 ■通年 <input type="checkbox"/> 集中
担当教員名	廣田由利	授業形態・修得単位	演習・2単位
実務家教員担当科目			
授業のテーマ	高級食パンブームの中、本学オリジナル高級食パンの開発を学生主体で行う		
授業概要	パンの基礎を学習、市中の食パンを調査、材料の配合や作業工程を調整しおいしさを追求した高級食パンを作る。まとめでは官能検査を行いおいしさの評価を行う。一般市民対象のパン作りの講座で担当した経験を活かし学習指導を行う。		
到達目標	食パン作りの基礎を学び、おいしい食パンを開発し、研究としてまとめることができる。		
授業時間外の学習	市中の食パンを食べ比べおいしさの情報を探る。		
履修条件	パンづくりに関心があること		
授業計画			
第1回 ガイダンス	第16回 後期計画		
第2回 製パン理論 (歴史・小麦・水)	第17回 調理		
第3回 製パン理論 専門知識 (材料・発酵・焼成・保存)	第18回 配合の調整		
第4回 製パン理論	第19回 卒業試験対策		
第5回 文献・インターネット調査	第20回 卒業試験		
第6回 市販の食パンの調査	第21回 卒業試験		
第7回 食パンの調査まとめ	第22回 調理		
第8回 議論・討論	第23回 配合の調整		
第9回 調理	第24回 官能検査		
第10回 配合の調整	第25回 官能検査		
第11回 中間まとめ	第26回 卒業研究まとめ		
第12回 中間まとめ	第27回 卒業研究まとめ		
第13回 文化祭準備 出店・販売戦略	第28回 卒業研究まとめ		
第14回 文化祭準備 出店・調理・試作	第29回 卒業研究まとめ		
第15回 文化祭準備 販売促進物製作	第30回 卒業研究まとめ		
テキスト	テキストは無し、資料としてプリントを配布		
参考文献・資料	授業の中で適宜紹介する。		
成績評価の方法	出席回数の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性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16:20~17:50		
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		