

Minami Kyushu University Syllabus								
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		管理栄養学科
科目名称 [英語名称]	専攻演習 [Seminar]					実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング
科目コード	300020	授業形態	演習	単位数	2	配当学年		4年次
教員氏名	小川 恒夫					学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(1) DP2(2) DP3(1) DP3(3) DP3(4) DP3(5)	
授業概要	この科目では、今まで学修してきた知識の整理を行います。 解剖学、生理学、疾病学で学んだ知識を医療機関で役に立つ様に、身につけてもらいます。 3年生までは、科目ごとに講義を行ってきましたが、この科目では、臓器ごとに、①その臓器の構造、②その臓器の働き、③疾患が引き起こされるメカニズム、④疾患が起こったときの症状や検査結果、⑤疾患の治療法 を総合的に学習する。 また国家試験の問題研究も行う。国試の問題には実際の医療に即した問題も出題される。実地経験のある教員により臨床の現場では何が重要であるかも含めて講義する。							
関連する科目	本授業の履修前に受講することが望ましい科目：からだと疾病Ⅰ・Ⅱ、臨床医学Ⅰ・Ⅱ、からだと疾病実習Ⅰ・Ⅱ 本授業の履修後に受講することが望ましい科目：なし							
授業の進め方と方法	管理栄養士国家試験に合格する知識を身につけることが大切なので、国家試験過去問、模擬試験の問題を中心に問題を解いてもらう。その後解説し、理解を深めてもらう。							
授業計画	第1回～2回 骨格、筋肉 第3回～4回 骨格筋、平滑筋、心筋 第5回～6回 食道、胃、小腸、大腸 第7回～8回 肝臓、膵臓 第9回～10回 循環器 第11回～12回 泌尿器 第13回～14回 生殖器 第15回～16回 神経 第17回～18回 内分泌 第19回～20回 呼吸器 第21回～22回 感覚器 第23回～24回 皮膚、汗腺 第25回～26回 血液学 第27回～28回 感染症 第29回～30回 免疫学 1～30回すべてについて、臓器別に解剖、病態生理、症状、検査、治療法を問題を解きながら勉強する。							
授業の到達目標	1年生時より学んできた人体と構造分野の総まとめの科目であり、管理栄養士として医療機関で働くに必要な知識を身につける。管理栄養士国家試験に合格できる知識を身につける。							
授業時間外の学修	【予習】その日に勉強する内容について、1、2年の教科書やプリントを読んで理解する。(1時間) 【復習】正解出来なかった部分、正解したが正確に理解出来ていない部分について復習する。(1時間)							
課題に対する フィードバック	問題を提出してもらい、それを返却し解説をする。			評価方法		毎回の小テスト、課題(100点)		
テキスト	1年生、2年生で使用した教科書を持ってくること。							
参考書	人体の構成と機能及び疾病の成り立ち 総論、各論Ⅰ、各論Ⅱ 南江堂(図書室にあります。) 病気がみえるシリーズ(全11巻)医療情報科学研究所 (図書室にあります。)							
備考								

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		管理栄養学科	
科目名称 [英語名称]	専攻演習 [Seminar]					実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	○
科目コード	300020	授業形態	演習	単位数	2	配当学年		4年次	
教員氏名	竹之山 慎一					学位授与の方針 との関連		DP1(1) DP2(1) DP2(2) DP3(1) DP3(3) DP3(4) DP3(5)	
授業概要	4年次に進学するまでに講義あるいは実験・実習等によって習得した食品科学全般の知識をもとに、自主的に食品学分野において幅広く調べ、管理栄養士に向けての演習を行う。								
関連する科目	食品学Ⅰ・食品学Ⅱ・食品学実験・食品学加工学実習、その他管理栄養学科の必須科目全般を事前に履修することが望ましい。								
授業の進め方と方法	毎回の授業にて、パワーポイントによるプレゼンテーションを用いた授業を展開します。授業の全般的に下記の授業計画の項目について講義します。その途中に質問項目を投げかけ、グループディスカッション等にて、学びを深められるようにします。また、適宜授業の進行具合において小テスト、レポート課題等を課します。さらには専攻演習の最後、テーマごとのグループディスカッションを行いパワーポイントによる発表を行います。								
授業計画	専攻演習の授業計画は以下のような概要となる。 1 従来の座学「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」「食品学Ⅲ」の復習 2 従来の実験実習科目「食品学実験」「食品加工学実習」の復習 3 食品学での不明な事項・事例の調査 4 食品に関する文献検索 5 プレゼンテーション・質疑応答								
授業の到達目標	専攻演習で調べた内容により、今まで履修してきた内容と、専攻演習で調べた内容とを総合的に理解を深め、栄養士・管理栄養士として重要な、人間に対する医療を軸とした演習を行い、食品学に関する知識を実践的なものとしていく「知識・理解」「汎用的技能」。								
授業時間外の学修	受動的な授業時間内の学習ではせっかく学んだ内容の理解ができず、能動的な授業時間外学修に取り組むことが望まれます。食品学や栄養学のことについて各種参考図書、専門図書および新聞等の時事問題の中で出てくる食品学について学び、日頃から食・栄養・健康について情報を収集して下さい。さらには大学での他の基礎科目との関連性なども考え、予習・復習をしっかりとください(予習30分程度・復習30分程度)。								
課題に対する フィードバック	レポートは評価後、返却及び解説を行います。			評価方法		以下の項目に基づいて評価します。 1)学習意欲・質疑応答－30点 2)小テスト・レポート提出－50点 3)プレゼンテーション－20点			
テキスト	特になし								
参考書	特になし								
備考									

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		管理栄養学科	
科目名称 [英語名称]	専攻演習 [Seminar]					実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	○
科目コード	300020	授業形態	演習	単位数	2	配当学年		4年次	
教員氏名	生地 暢					学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(1) DP2(2) DP3(1) DP3(3) DP3(4) DP3(5)		
授業概要	この授業の目的は、社会に貢献できる管理栄養士を目指して、科学的視点および専門的知識を持って、良質で安全な栄養・食事管理を行える力を身につけることである。管理栄養士としての基礎的知識に重要な位置を占める生化学および食品衛生学の観点から、身近なテーマを選び、その理論的背景や現状、その対策について、文献およびインターネットなどを利用して情報を収集する。その情報を分析して、プレゼンテーション資料を作成し、セミナー形式によるプレゼンテーションを行い、質疑応答を行う。【知識・理解の獲得・情報利活用力の育成・コミュニケーションスキル】								
関連する科目	生化学Ⅰ・生化学Ⅱ・生化学実験・食品衛生学・食品衛生学実験を受講し、単位修得しておく。								
授業の進め方と方法	身近なテーマを選び、その理論的背景や現状、その対策について、文献あるいはインターネットなどを利用して情報を収集する。その情報を分析して、プレゼンテーション資料を作成し、セミナー形式によるプレゼンテーションを行い、質疑応答を行う。【知識・理解の獲得・情報利活用力の育成】								
授業計画	第1-2回 文献等の調査 第3-4回 発表テーマの決定とプレゼンテーション資料の作成 第5-6回 文献等の調査 第7-8回 セミナー形式によるプレゼンテーションと質疑応答 第9-10回 発表成果のまとめ 第11-12回 文献等の調査 第13-14回 発表テーマの決定とプレゼンテーション資料の作成 第15-16回 文献等の調査 第17-18回 セミナー形式によるプレゼンテーションと質疑応答 第19-20回 発表成果のまとめ 第21-22回 文献等の調査 第23-24回 発表テーマの決定とプレゼンテーション資料の作成 第25-26回 文献等の調査 第27-28回 セミナー形式によるプレゼンテーションと質疑応答 第29-30回 発表成果のまとめ 関心があるテーマについて、論文文献を探し、その内容を理解し、プレゼンテーション討議を行う。								
授業の到達目標	1.プレゼンテーション討議を通して、基礎的知識の統合と応用力を身につける。【知識・理解の獲得】 2.関心があるテーマを決定し、それに関する文献等を調べ、その内容をまとめ理解できる。【情報利活用力の育成】 3.グループ発表・討議のなかで、自らにフィードバックできる。【コミュニケーションスキルの育成】								
授業時間外の学修	【予習】3年次までに修得した生化学や食品衛生学を中心とした専門科目を復習しておくこと。(約1時間) 【復習】他者の発表を見て、評価したり、自分の発表に活かせるようにフィードバックしておくこと。(約1時間)								
課題に対する フィードバック	各プレゼンテーションおよびレポートを作成するなかで、その都度、評価・解説する。			評価方法		以下の項目に基づいて評価する。 1)各プレゼンテーションの内容(30点) 2)発表および質疑応答の態度(30点) 3)レポートの内容(40点)			
テキスト	テキストは特にないが、適宜必要な文献を提示する。								
参考書	必要に応じて適宜紹介する。								
備考									

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		管理栄養学科	
科目名称 [英語名称]	専攻演習 [Seminar]					実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	300020	授業形態	演習	単位数	2	配当学年		4年次	
教員氏名	長友 多恵子					学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(1) DP2(2) DP3(1) DP3(3) DP3(4) DP3(5)		
授業概要	本授業の目的は、3年次までに習得した公衆栄養学を中心とする専門科目授業全般の専門知識をもとに、公衆栄養学分野における興味あるテーマを選び、プレゼンテーションを作成することです。【知識・理解を応用し活用する能力】 まず、文献調査をして内容をしっかり把握したうえで資料を作成し、パソコンを用いたプレゼンテーションを専攻生の前で行い、質疑応答を行います。発表テーマによっては、少人数の班を編成して行う場合もあります。【汎用性技能を応用し活用する能力】 県庁・保健所にて行われている栄養調査等の方法の知識や実際を提示します。								
関連する科目	公衆栄養学を中心とする専門科目授業全般								
授業の進め方と方法	まず、研究テーマを決め、なるべく自主的に、自らの探究心を持って研究を進めます。 研究室の他学生と協力しながら、発表に備えて、3年までに経験し学んだ知識や方法を駆使し、まとめていきます。								
授業計画	第1～2回 文献等の調査 第3～4回 発表テーマの決定とプレゼンテーション資料を作成 第5～6回 文献等の調査 第7～8回 セミナー形式によるプレゼンテーションと質疑応答 第9～10回 発表成果のまとめ 第11～12回 文献等の調査 第13～14回 発表テーマの決定とプレゼンテーション資料を作成 第15～16回 文献等の調査 第17～18回 セミナー形式によるプレゼンテーションと質疑応答 第19～20回 発表成果のまとめ 第21～22回 文献等の調査 第23～24回 発表テーマの決定とプレゼンテーション資料を作成 第25～26回 文献等の調査 第27～28回 セミナー形式によるプレゼンテーションと質疑応答 第29～30回 発表成果のまとめ								
授業の到達目標	プレゼンテーションの準備や実施を通して、3年次までに習得した専門内容を再確認するとともに、情報収集、発表計画、コンピュータの活用、プレゼンテーション、コミュニケーションなどの能力を習得する。 【汎用性技能を応用し活用する能力】								
授業時間外の学修	【予習】3年次までに習得した公衆栄養学を中心とする専門科目について復習をしておく 【復習】他者の発表を見て評価したり、自分の発表にフィードバックすることで改善点をまとめておく								
課題に対する フィードバック	プレゼンテーションと質疑応答や発表の中でのアドバイスをを行います。			評価方法		取組状況 30点 プレゼンテーション 50点 発表態度 20点			
テキスト	使用しない。								
参考書	必要に応じて適宜紹介する。								
備考									