

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]	管理栄養士演習Ⅱ [Seminar for Nutritional ManagementsⅡ]				実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	306200	授業形態	演習	単位数	1	配当学年	3年次	
教員氏名	村上 眞珠美/甲斐 敬子/生地暢/木村志緒 /川北久美子				学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP1(2) DP2(1) DP3(5)		
授業概要	<p>「生化学」「食品衛生学」「応用栄養学」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」分野等について、これまでの知識の再確認を行うとともに、管理栄養士国家試験に出題された問題を解き、なぜこの問題が出題されるのか、管理栄養士としてこのテーマについてどこまで理解しておくべきか、社会人になったときどのように活用できるか等を自ら考え理解を深める力を身につけることを目指している。病院、公共機関での栄養指導、栄養管理の実務経験を有する、教員が担当します。</p>							
関連する科目	管理栄養士演習Ⅰ、Ⅲ、Ⅳ、Ⅴ							
授業の進め方と方法	管理栄養士国家試験過去問を解答させ、解説する。グループワークなどの手法も行う。							
授業計画	<p>1回目 臨床栄養学1 医療保険制度(甲斐) 2回目 臨床栄養学2 薬と栄養・食事の相互作用(甲斐) 3回目 臨床栄養学3 栄養アセスメント(甲斐) 4回目 食事摂取基準1 基本的事項(木村) 5回目 食事摂取基準2 設定栄養素(木村) 6回目 食事摂取基準3 妊産婦・授乳婦・評価への活用(木村) 7回目 基礎栄養学1 摂食行動・遺伝子発現と栄養(川北) 8回目 基礎栄養学2 栄養素の代謝、エネルギー代謝(川北) 9回目 基礎栄養学3 水・電解質の代謝、エネルギー代謝(川北) 10回目 生化学1 細胞の構造と機能、酵素、核酸の構造と機能及び代謝(生地) 11回目 生化学2 糖質・脂質・蛋白質の構造と機能及び代謝(生地) 12回目 食品衛生学 食中毒、寄生虫、食品中の汚染物質、食品添加物(生地) 13回目 臨床栄養学4 代謝疾患(村上) 14回目 臨床栄養学5 消化器疾患(村上) 15回目 臨床栄養学6 循環器疾患(村上)</p>							
授業の到達目標	<p>管理栄養士国家試験に合格できる力および社会に出たときに管理栄養士として必要な知識や考え方を身につける。 【知識 理解】どのような管理栄養士を目指すのかを具体的にイメージできるようになる。【態度・志向性】【汎用的技能】</p>							
授業時間外の学修	<p>【予習】教科書等を熟読し、ノートに整理するなどして、次回の授業内容を把握しておく(約1時間) 【復習】配布選択式テストに取り組み、問題文の誤りを正しい語句に直したり、関連する事項をノートに整理したりするなどして番号選択の根拠を明確にしておく(約1時間)。</p>							
課題に対するフィードバック	授業内にて解答解説をおこなう。		評価方法		問題解答成績(70点) 学習態度(30点)			
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じて資料を配布する ・クエスチョンバンク管理栄養士国家試験問題解説(株)メディックメディア 							
参考書	これまでで使用した教科書							
備考								