

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度		2024年度	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	卒業研究					授業形態	実験			
科目コード	300010	単位数	4単位	配当学年	4	実務経験教員		アクティブ ラーニング	○	
担当教員名	竹之山 慎一							ICT活 用	○	
授業概要	<p>食品学分野、とくに動物性食品（肉・乳・卵）を中心に栄養・機能性成分に富んだ食品について研究する。具体的には南九州地域、とくに宮崎県で生産される各種動物性食品を中心に、それらの栄養素や機能性成分、美味しさ、軟らかさなど、みやざきブランドアップに貢献できるような研究を遂行する。また食品副産物の有効利用を目的としたバイオリサイクルによる、食品副産物を飼料として給与しそれらから生産される動物性食品の栄養・機能性の評価や、食品の付加価値向上について研究する。これらの研究データをもとに卒業論文を作成する。</p>									
関連する科目	食品学Ⅰ・食品学Ⅱ・食品学Ⅲ・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	<p>毎回前半にパワーポイントによるプレゼンテーションを用いた講義を行い、その後の実験を展開します。授業の全般的に下記の授業計画の項目について実験し、その実験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。</p> <p>また、毎回実験の内容に応じて、レポート課題等を課します。</p> <p>さらには卒業研究の最後に、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。</p> <p>ICTの活用のために、小テストや課題、授業内容のフィードバックを ユニバーサルパスポートの授業ツール（クラスプロフィール）を活用して行います。</p>									
授業計画 【第1回】	第1～5回	卒業論文の年間計画および研究テーマの確認（卒業論文の年間計画および研究テーマの確認を行います）								
授業計画 【第2回】	第6～10回	研究テーマの決定と実験方法（グループ分け・研究テーマの決定と実験方法の確認を行います）								
授業計画 【第3回】	第11～15回	実験・研究準備（実験の為の試薬や器具類の準備を行います）								
授業計画 【第4回】	第16～45回	実験・研究実施（実験を行い、実験結果を導き出し、研究を纏めます）								
授業計画 【第5回】	第46～50回	論文の書き方・まとめ方（引用文献を検索し、論文の書き方・まとめ方を遂行します）								
授業計画 【第6回】	第51～55回	論文作成（実際に卒業論文を執筆し、論文を作成します）								
授業計画 【第7回】	第56～59回	論文発表の準備（テーマごとのグループディスカッションを行い、卒業研究を纏め、パワーポイントの作成を行います）								
授業計画 【第8回】	第60回	研究論文発表（パワーポイントによる発表を行います）								
授業の到達目標	今まで履修してきた知識と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、知識を実践的なものとしていく。									
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)									

授業時間外学習【予習】	【予習】教科書・参考書等を熟読し、講義内容を把握しておくこと（1hr）。
授業時間外学習【復習】	【復習】講義内容や配布資料を確認・復習しておくこと（1hr）。
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・基準	以下の項目に基づいて評価します。 1) 学習意欲・質疑応答-40点 2) 卒業論文-60点
テキスト	
参考書	
備考	