

8月8日(木)【基盤教育科目2講座：共通必修科目】

英語サクセスストーリー at Miyagi University!

【教員】 助教 マシュー ナール先生 (基盤教育群担当)

【時間】 13:00-14:30 【定員】 130名程度

【概要】 グローバル化が進み、英語力が今まで以上に重要視されています。そのため、積極的に自分の意見を発する姿勢が求められています。そこで、宮城大学の英語プログラムの魅力を紹介し、大学英語スピーキングの授業を体験してもらいます。英語サクセスストーリーの最初の一步のために、お互いに英語での即興スピーチなどを通して、自分の考えを英語で言える練習をしていきましょう！

フィールドワーク概論

—現場に身を置き、調査するということ—

【教員】 特任講師 中沢 峻先生 (基盤教育群担当)

【時間】 14:40-16:10 【定員】 130名程度

【概要】 「フィールドワーク」と聞いてあなたはどんなイメージを持ちますか？「フィールドワーク」は「野外調査」と訳され、様々な学問分野で行われる現場での調査活動を指します。ノートを携えて、現地での資料収集やインタビュー、観察、スケッチなどに取組みます。本講義では座学と演習を通じて、フィールドワークの基礎を学習します。

8月9日(金)【各学類専門科目1講座：選択科目】 ※6つのコースから1つを選択して受講します。

看護学類

看護, 在宅看護とは？

在宅看護におけるフットケア

【教員】 准教授 志田 淳子先生 (看護学類担当)

【時間】 13:00-16:00 ※他学類と開始時間が異なります

【定員】 25名程度

【概要】 看護は病院やクリニックで患者さんを助ける仕事？いえ、それだけではありません。看護とは何か、その役割を一緒に考えてみませんか。さらに、フットケアを互いに実践します。心地よいケアを体験し、健康状態とQOLを高める看護について一緒に学びましょう。*ハーフパンツを持参してください(膝下が無理なく露出できる運動着であれば何でも可)。

事業プランニング学類

『物』はどう作られるの？

企業における製品開発を考える

【教員】 教授 福永 晶彦先生 (事業プランニング学類担当)

【時間】 10:30-16:00 【定員】 25名程度

【概要】 我々は毎日様々な物を消費して暮らしています。また趣味のために買う物や乗物や建築など様々なものを毎日見えています。現代においては企業がそのような物を作っています。そして物を作ることで利益を上げ従業員に給料を払い、それで働く人々は物を買っています。ではその企業はどのように物を作っているのか具体的な例を使って考えたいと思います。

地域創生学類

地域の経済の考え方

【教員】 講師 板 明果先生 (地域創生学類担当)

【時間】 10:30-16:00 【定員】 25名程度

【概要】 「地域創生」と聞くと、ふるさと納税、B級グルメなどを活用した地域活性化イベント、観光誘致などを通じたまちおこしをイメージする方も多いのではないのでしょうか。こうした事例と、地域経済の関わりを一緒に考えていきましょう。

価値創造デザイン学類

『価値・創造・デザイン』の

ススメ

【教員】 教授 中田 千彦先生 (価値創造デザイン学類担当)

【時間】 10:30-16:00 【定員】 25名程度

【概要】 私たちの日々の生活は「うけとること」と「おくること」を緩やかに繋げ、繰り返していると言えます。その中で「価値・創造・デザイン」という3つの言葉を連関させて考えながら、日々の生活の当事者として前向きに「うけとること」と「おくること」を遂行していくことが大切です。デザインという言葉の意味の理解をさらに深め、広げていくための大学における学びについてじっくり考えてみたいと思います。

食資源開発学類

花粉管が伸びる動きを視る

【教員】 教授 日渡 祐二先生 (食資源開発学類担当)

【時間】 10:30-16:00 【定員】 25名程度

【概要】 植物の形は、細胞の分裂パターンとともに細胞がどのように伸びるかによって決まります。例えば、被子植物の花粉が雌しべに付着すると、花粉から花粉管が伸び出し、雌しべの中で糸状の形になります。本講義では、植物細胞の成長を知るために、学内農場の作物から花粉を採集します。そして、花粉管がダイナミックに伸びる様子を顕微鏡で連続観察しながら、細胞伸長のしくみを考えます。

フードマネジメント学類

味を体験する

【教員】 助教 元木 康介先生 (フードマネジメント学類担当)

【時間】 10:30-16:00 【定員】 25名程度

【概要】 食べ物には味があります。甘い、塩っぱい、酸っぱいなど味は様々です。今回の講義では「私たちは味をどうやって認識しているのか?」、「味は何種類あるのか?」、「どうやって味を評価すればいいのか?」などを学びます。実際に味を作成し、そして味わってみて、当てられるかテストします。味とは何かを一緒に考えていきましょう。