

# 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	食品開発科学科				
科目名称	専攻演習				授業形態				
科目コード	270210	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	永田 さやか							ICT活 用	
授業概要	3年生までに学んできた事を基に、食品がもつ様々な機能について学習し、その中から自分でテーマを選択する。選択したテーマに沿って自分達で調べて最終的にレポートしてまとめるまでを習熟する。								
関連する科目	特に「食品機能学」や「食品分析学」、また、「食品基礎実験」や「食品学実験」といった実験授業など。								
授業の進め方 と方法	食品がもつ様々な機能についてテーマを選択して学習し、そのテーマに沿って調べていく。また、調べた事についてレポートしてまとめる。								
授業計画 【第1回】	食品の機能性について 1								
授業計画 【第2回】	食品の機能性について 1								
授業計画 【第3回】	食品の機能性について 2								
授業計画 【第4回】	食品の機能性について 2								
授業計画 【第5回】	専攻演習テーマの選択								
授業計画 【第6回】	専攻演習テーマの選択								
授業計画 【第7回】	専攻演習テーマの決定								
授業計画 【第8回】	専攻演習テーマの決定								
授業計画 【第9回】	論文などの検索ツールの使い方								
授業計画 【第10回】	論文などの検索ツールの使い方								

授業計画 【第11回】	テーマに沿った課題演習 1
授業計画 【第12回】	テーマに沿った課題演習 1
授業計画 【第13回】	テーマに沿った課題演習 2
授業計画 【第14回】	テーマに沿った課題演習 2
授業計画 【第15回】	テーマに沿った課題演習 3
授業計画 【第16回】	テーマに沿った課題演習 3
授業計画 【第17回】	テーマに沿った課題演習 4
授業計画 【第18回】	テーマに沿った課題演習 4
授業計画 【第19回】	課題レポートのまとめ方 1
授業計画 【第20回】	課題レポートのまとめ方 1
授業計画 【第21回】	課題レポートのまとめ方 2
授業計画 【第22回】	課題レポートのまとめ方 2
授業計画 【第23回】	プレゼン資料の作り方 1
授業計画 【第24回】	プレゼン資料の作り方 1
授業計画 【第25回】	プレゼン資料の作り方 2
授業計画 【第26回】	プレゼン資料の作り方 2
授業計画 【第27回】	まとめたテーマについての発表会 1

授業計画 【第28回】	まとめたテーマについての発表会 2
授業計画 【第29回】	討論 1
授業計画 【第30回】	討論 2
授業の到達目標	自分で問題点やテーマを探ることができるようになる。また、そのテーマに沿ってまとめてレポートと資料を作成し、人前でプレゼンできるようになる。
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) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外学習【予習】	テーマに沿ってあらかじめ調べておくこと。
授業時間外学習【復習】	演習の後にノートや配布資料を熟読しておくこと。
課題に対する フィードバック	レポートは採点し、発表会のプレゼンは、その場で解説、改善点について話し合う。また最終授業の際に討論の場を設けて質問などについての解説を行う。
評価方法・基準	レポート作成と発表などを総合的に評価する。
テキスト	プリントを配る。
参考書	「わかりやすい食品機能学」 三共出版 森田英利・田辺創市 編著 など
備考	