

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	食品開発科学科		
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	270210	授業形態	演習	単位数	4	配当学年	4年次
教員氏名	寺原 典彦			学位授与の方針 との関連			
授業概要	この授業では、4年間の総仕上げとして、食品機能学分野における興味ある課題を選び、文献調査をしてを進め、論理的にまとめた上で、その成果をプレゼンテーションできることを目指します。すなわち、3年次までに習得した「食品機能学」を中心とする専門科目の専門知識をもとに、食品機能学分野における興味あるテーマを選びます。次に、文献調査をして内容をしっかり把握したうえで、プレゼンテーション資料を作成し、パソコンを用いたプレゼンテーション、及び質疑応答を行います。						
関連する科目	この授業の履修前に、「食品機能学」と関連した専門科目授業全般などを復習しておくことが望ましいです。						
授業の進め方と方法	3年次までに習得した「食品機能学」を中心とする専門科目の専門知識をもとに、食品機能学分野における興味あるテーマを選び、文献調査をして内容をしっかり把握したうえで、プレゼンテーション資料を作成し、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。						
授業計画	<p>この演習授業は希望者数によって、プレゼンテーション回数を調整します。テーマの決定後は主体的に実施します。基本的には、以下の内容を含んだものとなります。</p> <p>第1～2回 食品機能学分野のテーマ設定のための文献等の調査 第3～4回 文献等の調査のまとめと発表テーマの決定 第5～6回 プレゼンテーション資料を作成 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 食品機能学分野のテーマ設定のための文献等の調査 第13～14回 文献等の調査のまとめと発表テーマの決定 第15～16回 プレゼンテーション資料を作成 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 食品機能学分野のテーマ設定のための文献等の調査 第23～24回 文献等の調査のまとめと発表テーマの決定 第25～26回 プレゼンテーション資料を作成 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</p>						
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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します。 ・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修得します。【職業知識・技能の育成】 						
授業時間外の学修	この授業を受講するにあたり、プレゼンテーション資料を作成するために、3年次までに習得した「食品機能学」を中心とする専門科目の予習が必要です。また、発表成果を再確認するため、復習が必要です。						
課題に対するフィードバック	設定テーマとプレゼンテーション、質疑応答の内容、及び課題への取組みによってその都度評価します。	評価方法	設定テーマとプレゼンテーション、質疑応答の内容、及び課題への取組みによって総合的に評価する。設定テーマとプレゼンテーションの内容(60点)、及び質疑応答の内容(20点)、課題への取組み(20点)				
テキスト	使用しません。						
参考書	使用しません。						
備考	選択必修科目です。						

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	食品開発科学科		
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	270210	授業形態	演習	単位数	4	配当学年	4年次
教員氏名	紺谷 靖英			学位授与の方針 との関連			
授業概要	食や食品、健康に関するテーマを個別に設定し、そのテーマについて過去の文献や報告について調査する。この調査研究において文献や論文の調べ方、読み方、発表方法について学び、社会人として必要な基本的な素養を身につけることを目的とする。最終的に調査結果を演習レポートとしてまとめる。						
関連する科目	3年次後期までに履修したすべての科目						
授業の進め方と方法	適切な論文や文献を参考にしながら、テーマに基づいた演習を実施していく。						
授業計画	1 ～ 3 文献検索法 4 ～ 8 日本語論文、英語論文の読み方 9 ～ 12 論文の書き方 13 ～ 5 プレゼンテーションの方法 16 ～ 5 文献調査と討論 26 ～ 30 演習レポートの作成と発表						
授業の到達目標	1. 専攻演習の過程で論理的思考のトレーニングや問題解決能力のトレーニングを行う。【職業知識・技能の育成】 2. ディプロマポリシー中の科学的思考や技術を習得する目標を達成すること。【自己管理力・生涯学習力】						
授業時間外の学修	研究テーマに関連する文献を選び情報収集に努めること。						
課題に対する フィードバック	適切な論文や文献を参考にしながら、テーマに基づいた演習を実施していく。	評価方法	提出されたレポートに基づき評価を行う。				
テキスト	指定しない						
参考書	指定しない						
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	食品開発科学科		
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	270210	授業形態	演習	単位数	4	配当学年	4年次
教員氏名	中瀬 昌之			学位授与の方針 との関連			
授業概要	フードサイエンスに関するテーマを毎回定め、各種文献を参考資料として調査研究を行うとともに、発表資料を作成し、口頭発表を実施する。また、関連するテーマに関する実験を行い、疑問を解決するとともに、レポートを作成・提出する。						
関連する科目	3年次後期までに履修したすべての科目						
授業の進め方と方法	適切な文献を参考にしながら、テーマに基づいた演習を実施していく。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. フードサイエンスに関する調査研究(1) 2. フードサイエンスに関する調査研究(2) 3. フードサイエンスに関する調査研究(3) 4. フードサイエンスに関するテーマに基づいた実験とレポート作成(1) 5. フードサイエンスに関する調査研究(4) 6. フードサイエンスに関する調査研究(5) 7. フードサイエンスに関する調査研究(6) 8. フードサイエンスに関するテーマに基づいた実験とレポート作成(2) 9. フードサイエンスに関する調査研究(7) 10. フードサイエンスに関する調査研究(8) 11. フードサイエンスに関する調査研究(9) 12. フードサイエンスに関するテーマに基づいた実験とレポート作成(3) 13. フードサイエンスに関する調査研究(10) 14. フードサイエンスに関する調査研究(11) 15. フードサイエンスに関する調査研究(12) 16. フードサイエンスに関するテーマに基づいた実験とレポート作成(4) 17. フードサイエンスに関する調査研究(10) 18. フードサイエンスに関する調査研究(11) 19. フードサイエンスに関する調査研究(12) 						
授業の到達目標	各種資料や学術論文等を参考にしながら資料を作成し、フードサイエンスに関する知識を得ることを目指すと同時に、口頭発表を実施することにより、プレゼンテーション能力を高めることを目標とする。また、各テーマに関連する実験を行うことにより、課題解決手法を学び、研究遂行能力を得ることを目的とする。						
授業時間外の学修	授業に関連する論文や参考書を選び、内容を理解することで、自身の研究の発展に繋げていくこと。						
課題に対する フィードバック	中間報告実施後にディスカッションをしながら研究を継続していく。			評価方法	作成資料、口頭発表、調査・実験への取り組み姿勢および評価方法び提出されたレポートに基づき評価を行う。		
テキスト	使用しない						
参考書	使用しない						
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	食品開発科学科		
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	270210	授業形態	演習	単位数	4	配当学年	4年次
教員氏名	矢野原 泰士			学位授与の方針 との関連			
授業概要	<p>本授業の目的は、食品分野における課題を見つけ、それらの改善方法等を検討し、まとめる力をつけることです【専門力の育成】。</p> <p>初めに、指導教官との話し合いで、食品加工、食品製造分野における研究テーマを選びます。そして、そのテーマについて文献調査をして、レポートを作成します。最後に、プレゼンテーション資料を作成し、専攻生の前でパソコンを用いたプレゼンテーションおよび質疑応答を行います。</p>						
関連する科目	<p>事前に「食資源利用学」、「食品流通・消費論」、「食品保蔵学」、「食品の官能評価・識別論」を受講しておくことが望まれます。</p>						
授業の進め方と方法	<p>最初に指導教官との話し合いで、研究テーマを決定します。そして、関連する文献や書籍から情報を収集します【知識・理解の獲得】。教員の指導のもとでレポートを作成し、プレゼンテーション資料を作成します【専門力の育成】。</p>						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 日本語論文、英語論文の読み方 研究テーマに関連する文献の検索やレポート作成法について学びます。 2 文献検索 3 研究テーマの決定 4 文献等の調査 研究テーマに関連する文献を読み、その問題点や改善方法をまとめます。 5 レポートの作成 6 レポート内容の修正 レポートを作成し、指導教官へ提出して、修正点などについて指導を受けます。 7 プレゼンテーション資料の作成 8 プレゼンテーション プレゼンテーション用の資料を作成し、専攻生の前でパソコンを用いたプレゼンテーションおよび質疑応答を行います。 						
授業の到達目標	<p>専攻演習の過程で、情報収集・整理能力、科学的思考のトレーニングを行う。また、優れた文章の書き方やプレゼンテーション法を修得する【専門力の育成】。</p>						
授業時間外の学修	<p>研究テーマに関連する文献等を調査し、情報収集に努めてください。</p>						
課題に対する フィードバック	レポート作成時に、段階的に評価をして、修正点などについて指導します。	評価方法		以下の項目に基づいて評価します。 1)設定テーマおよび提出されたレポート(80点) 2)プレゼンテーションの内容(20点)			
テキスト	指定しない						
参考書	指定しない						
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		食品開発科学科	
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	270210	授業形態	演習	単位数	4	配当学年	4年次
教員氏名	岡崎 善三			学位授与の方針 との関連			
授業概要	<p>これまでに習得した食品全般に関する知識、経験を活かして、興味深い課題に対して指導教員と協議のもとテーマを選択、関連情報を文献検索を行い蒐集し、調査して研究室の進捗状況報告会にて発表討議し、了解を得た上で更なる文献調査を進める。都度進捗状況を報告しながら最終的に卒業論文として纏め上げ提出する。研究内容については年度末に実施される卒業研究論文発表会に於いて発表を行い、学科内での承認を得ることで専攻演習論文として認定する。</p> <p>食品企業(メーカー)での研究所勤務の経験を活かした指導を実施</p>						
関連する科目	1年～4年までに受講した全科目及び、研究課題で調査した文献に関係する科目の全て						
授業の進め方と方法	年に数回程度計画している課題進捗状況報告会にて進捗状況を発表し、討議しながら演習課題を遂行する。						
授業計画	<p>授業内容自体演習担当者が主体となり取り組んでいくべきものであり、都度報告会に於いて進捗状況を評価し、内容によってはテーマの見直しも含めて実施していく。進捗概要としては以下の通り。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 専攻演習課題の設定 2. 課題関連文献検索の調査・収集 3. 課題決定検討会の実施 4. 演習課題・内容の見直しのイテレーション 5. 演習研究の遂行 6. 演習進捗状況検討会の実施 7. 演習成果のまとめ 8. 卒業研究論文発表会での発表 9. 専攻演習論文の提出 10. 内容により、紀要への投稿 						
授業の到達目標	課題説明のための実験を通して体験できた様々の経験を修得し、次の課題に向けた対応力の醸成を持って目標と位置付ける。						
授業時間外の学修	専攻演習課題に対しては、開始から論文纏めまで、ことある毎に問題解決に努めスキルアップを計ることが不可欠である。						
課題に対する フィードバック	都度の報告会に於いて、評価し合うことで問題解決を自ら実施する。	評価方法		卒業論文に至るまでの取り組み姿勢、結果内容、最終報告状況により総合的に判断する。			
テキスト	関連文献全て						
参考書	同上						
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		食品開発科学科	
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	270210	授業形態	演習	単位数	4	配当学年	4年次
教員氏名	長田 陸			学位授与の方針 との関連			
授業概要	<p>食品安全に関するテーマを定め、各種文献を参考資料として調査研究を行う。定期的に研究状況を発表資料にまとめ、口頭発表を実施する。また、関連するテーマに関する実験を行い、疑問を解決するとともに、レポートを作成・提出する</p>						
関連する科目	3年次後期までに履修した全ての科目						
授業の進め方と方法	指導教官との話し合いで、研究テーマを決定し、適切な文献を参考にしながら、テーマに基づいた研究を実施する。また、研究は2ヶ月程度の計画案を作成し、計画的に実施する。						
授業計画	<p>専攻演習担当者が主体となり取り組み、都度報告会に於いて進捗状況を報告し、内容によってはテーマの見直しも含めて実施する。進捗概要としては以下の通り。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 専攻演習課題の設定 2. 専攻課題関連文献検索の調査・収集 3. 専攻演習課題決定検討会の実施 4. 専攻演習実施 5. 専攻演習進捗状況検討会の実施 6. 専攻演習成果のまとめ 7. 卒業論文・専攻演習発表会での発表 8. 専攻演習の提出 						
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 取り組み課題の設定から実験計画を策定し、PDCAに基づいて研究を遂行する能力を習得する 2. 実験から得られたデータを分析するための、適切なグラフの作成、統計解析技法等を習得する 3. 研究室内のメンバーと協力しながら研究を遂行し、ディスカッションおよび論文作成を行う。 						
授業時間外の学修	関連文献の調査。講義時間内でまとめきれなかった実験ノートの整理。						
課題に対する フィードバック	報告会で評価し合うことで問題解決を自ら実施する。	評価方法		研究室活動における活動時間数、および、発表会におけるプレゼンテーションの完成度、専攻演習論文の完成度を総合的に評価する。			
テキスト	指定しない						
参考書	指定しない						
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		食品開発科学科
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	270210	授業形態	演習	単位数	4	配当学年	4年次
教員氏名	吉本 博明				学位授与の方針 との関連	専門	
授業概要	<p>これまでに習得した食品全般に関する知識、経験を活かして、興味深い課題に対して指導教員と協議のもとテーマを選択、関連情報を文献検索を行い蒐集し、調査して研究室内の進捗状況報告会にて発表討議し、了解を得た上で更なる文献調査を進める。都度進捗状況を報告しながら最終的に卒業論文として纏め上げ提出する。研究内容については年度末に実施される卒業研究論文発表会に於いて発表を行い、学科内での承認を得ることで専攻演習論文として認定する。</p>						
関連する科目	1年～4年までに受講した全科目及び、研究課題で調査した文献に関係する科目の全て						
授業の進め方と方法	年に数回程度計画している課題進捗状況報告会にて進捗状況を発表し、討議しながら演習課題を遂行する。						
授業計画	<p>授業内容自体演習担当者が主体となり取り組んでいくべきものであり、都度報告会に於いて進捗状況を評価し、内容によってはテーマの見直しも含めて実施していく。進捗概要としては以下の通り。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 専攻演習課題の設定 2. 課題関連文献検索の調査・収集 3. 課題決定検討会の実施 4. 演習課題・内容の見直しのイテレーション 5. 演習研究の遂行 6. 演習進捗状況検討会の実施 7. 演習成果のまとめ 8. 卒業研究論文発表会での発表 9. 専攻演習論文の提出 10. 内容により、紀要への投稿 						
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. これまでの知識を援用して課題を設定し、実験計画を策定し、PDCAに基づいて研究を遂行する能力を習得する【統合的な学習経験と創造的思考力、問題解決力、生涯学習力、自己管理能力】 2. 実験から得られたデータを分析するための、適切なグラフの作成、統計解析技法等を習得する【数量的スキル、情報リテラシー】 3. 研究室内の同僚と協力しながら研究を遂行し、ディスカッションおよび論文作成をおこなう態度を習得する【コミュニケーション・スキル、チームワーク、リーダーシップ、倫理観】 						
授業時間外の学修	実験計画で検索した文献の読み込み、および関連文献の調査。講義時間内でまとめきれなかった実験ノートの整理。						
課題に対するフィードバック	都度の報告会に於いて、評価し合うことで問題解決を自ら実施する。	評価方法			専攻演習、研究室活動における活動時間数、および、発表会におけるプレゼンテーションの完成度、卒業論文の完成度を総合的に評価する。		
テキスト	関連文献全て						
参考書	同上						
備考	食品製造、加工事業者経営者としての経験を活かした実践的な課題設定をおこなう。						