少りパスを選 20次年度 20次年度		М	inami k	yush	u Univ	ersi	ty	Syllal	ous			
神田コード 20010 単級数 4年位 配当学年 4	シラバス年度	2025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	
#8日 コード	科目名称	専攻演習	•	·					授	業形態		
度業報要 3年生までに学んできた事を割に、資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謀べて最終的にレポートしてまとめるまでも容易する。 「限業の達め方」 な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関べていく。また、関本を事についてレポートしてまとかる。 「投業計画 食品の機能性について 1 (東京) 食品の機能性について 1 (東京) 食品の機能性について 2 (東京) 食品の機能性について 2 (東京) 食品の機能性について 2 (東京) 食品の機能性について 2 (東京) な品の機能性について 2 (東京) なみまでデーマの選択 (東京) なみまでデーマの選択 (東京) なみまで表示していて 2 (東京) 東東京音 ママの選択 (東京) 東京清音テーマの設定 (東京) 東京清音テーマの設定 (東京) 東京清音テーマの決定 (東京) 東京清音テーマの決定 (東京) 東京清音 東京清音・マの決定 (東京) 東京清音・マの決定 (東京) 東京清音・マの決定 (東京) 東京清音・東京清音・東京清音・東京高音・東京清音・東京高音・東京高音・東京高音・東京高音・東京高音・東京高音・東京高音・東京高	科目コード	270210	単位数 4 9	4位	配当学年		4	実務経	験教員			0
で書かる新日 特に「資品機能学」や「資品分析学」、また、「資品素度実験」や「食品学表験」といった実験対象など。 「授業の進め方」 表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の点。 「授業計画 食品の機能性について1 「授業計画 食品の機能性について1 「授業計画 食品の機能性について2 「授業計画 食品の機能性について2 「授業計画 食品の機能性について2 「授業計画 食品の機能性について2 「授業計画 食品の機能性について2 「授業計画 意及演習テーマの選択 「第7回] 事及演習テーマの選択 「授業計画 事及演習テーマの決定 「授業計画 物文などの検索ツールの使い方	担当教員名	永田 さやか								-		
接来計画	授業概要											
	関連する科目	特に「食品機能等	学」や「食品分析	学」、ま <i>f</i>	こ、「食品基礎	実験」や	「食品学	実験」といっ	た実験授	業など。		
接乗計画			な機能についてテ	一マを選択	R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	こついてレポートロ	してまと
「大学 (1		食品の機能性につ	ついて 1									
(第3回] 異面の機能性について2 授業計画		食品の機能性につ	ついて 1									
「第4回 異点の機能性について2 「		食品の機能性に	ついて 2									
「第5回]		食品の機能性に	ついて2									
「		専攻演習テーマの	の選択									
「第7回		専攻演習テーマの	の選択									
「第8回」 等 攻 演 音 ア 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 論文などの検索ツールの使い方		専攻演習テーマの	の決定									
[第9回] 調文などの検索ソールの使い方 授業計画 論文などの検索ツールの使い方		専攻演習テーマの	の決定									
		論文などの検索	ツールの使い方									
		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】	計論 1
授業計画 【第30回】	討論 2
授業計画 【第31回】	
授業計画 【第32回】	
授業計画 【第33回】	
授業計画 【第34回】	
授業計画 【第35回】	
授業計画 【第36回】	
授業計画 【第37回】	
授業計画 【第38回】	
授業計画 【第39回】	
授業計画 【第40回】	
授業計画 【第41回】	
授業計画 【第42回】	
授業計画 【第43回】	
授業計画 【第44回】	

授業計画 【第45回】	
授業計画 【第46回】	
授業計画 【第47回】	
授業計画 【第48回】	
授業計画 【第49回】	
授業計画 【第50回】	
授業計画 【第51回】	
授業計画 【第52回】	
授業計画 【第53回】	
授業計画 【第54回】	
授業計画 【第55回】	
授業計画 【第56回】	
授業計画 【第57回】	
授業計画 【第58回】	
授業計画 【第59回】	
授業計画 【第60回】	

授業の到達目標	自分で問題点やテーマを探す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。(30分以上)
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。(30分以上)
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(第2版)2022年3月」 三共出版 森田英利・田辺創市 編著 など
備考	