食品学科　シラバス目次

4年後期

配当年次	ページ数	科目名	ﾅﾝﾊﾞﾘﾝｸﾞ
1年～4年	138	スポーツ・リクリエーション	CH103
3年～4年	430	卒業研究	FM531
3年～4年	432	卒業制作	FM532
3年～4年	440	ゼミナール	FM521

スポーツ・リクリエーション　（1 単位）　（管理栄養学科・食品学科）

開講時期　1－4 年・前～後期
担当者氏名　膳法 浩史

◆授業概要
生涯にわたって楽しむことができるスポーツやリクリエーションを身につけると生活が豊かになる。
本講座は、下記の内容を行う。
①ウォーキングラリーの体験と提案
②チームビルディングイベントの体験と提案
実習は、教室、体育館およびイベント会場で実施する。

◆到達目標
1．リクリエーション活動に積極的に取り組む。
2．スポーツ・リクリエーションイベントの提案ができる。
3．スポーツ・リクリエーションイベントの運営ができる。

◆授業計画

回	項　目	内　容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ガイダンス	日時は履修登録者に対してメールで連絡を行う	予習　ウォーキングラリーについて調べる（60 分）
			復習　会場までの道順を調べる（30 分）
2	ウォーキングラリー①	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習　会場周辺の情報を調べる（30 分）
			復習　わからなかった用語を調べる（60 分）
3	ウォーキングラリー②	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習　ルートを確認する（30 分）
			復習　わからなかった用語を調べる（30 分）
4	ウォーキングラリー③	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習　参加者のコメントを確認する（30 分）
			復習　わからなかった用語を調べる（60 分）
5	ウォーキングラリー④	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習　ルートを復習する（30 分）
			復習　わからなかった用語を調べる（30 分）
6	ウォーキングラリー⑤	ウォーキングラリーイベントを分類し、議論する	予習　ウォーキングラリーの種類を調べる（30 分）
			復習　議論した内容をまとめる（60 分）
7	ウォーキングラリー⑥	東京聖栄大学を会場としたウォーキングラリーイベントを提案する	予習　ウォーキングラリーイベントを考える（60 分）
			復習　提案した内容をまとめる（60 分）
8	チームビルディング①	チームビルディングの基礎	予習　チームビルディングを調べる（60 分）
			復習　用語をまとめる（30 分）
9	チームビルディング②	チームビルディングの種類	予習　チームビルディングの種類を調べる（60 分）
			復習　用語をまとめる（30 分）
10	チームビルディング③	チームビルディングイベントの運営	予習　イベント運営の方法を調べる（60 分）
			復習　イベント運営の心得をまとめる（30 分）
11	チームビルディング④	チームビルディングの提案、議論	予習　新しいチームビルディングを考える（60 分）
			復習　提案内容をまとめる（30 分）
12	チームビルディング⑤	チームビルディングの練習を行う	予習　チームビルディングの方法を確認する（60 分）
			復習　流れを再確認する（30 分）
13	チームビルディング⑥	チームビルディングの練習を行う	予習　担当と流れを確認する（30 分）
			復習　担当と流れを再確認する（60 分）

14	レクリエーションイベント運営①	班に分かれてイベント運営を行う	予習　担当と流れを再確認する（30 分）
			復習　各班の発表内容をまとめる（30 分）
15	レクリエーションイベント運営②	班に分かれてイベント運営を行う	予習　各班のイベントを分類する（30 分）
			復習　各班の発表内容をまとめる（30 分）

※過去のウォーキングラリー：　2023 年度 銀座、2022 年度 神田万世橋、2020 年度 舞浜イクスピアリ

◆教科書及び資料

書　名	著　者	発行所

◆参考書

書　名	著　者	発行所

◆関連科目
体育実技

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率（%）	評価項目	評価比率（%）
定期試験		小テスト	
レポート	20	実技（発表・コミュニケーション）	80
学習に取り組む姿勢・意欲			

（補足）

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
レポートや発表に対して対面、メール、またはMoodleによって、フィードバックを行う。

◆受講上の注意事項及び助言
本実習は、集中授業であるため可能な限り欠席しないよう心掛けること。万が一、欠席する場合は個別に対応を行う。

◆オフィスアワー
受付時間：　毎回の講義終了後
受付場所：　6 号館 2 階体育学研究室
上記で対応できない場合：　質問用の電子メール（zenpou-h@tsc-05.ac.jp）で対応する。

卒業研究　（4単位）（食品学科）

開講時期　3年・前期～4年・後期
担当者氏名　荒木裕子　岡本直也　貝沼章子　片山佳子　北村義明　熊谷美智世　中島 肇
福田 亨　福留奈美　植芝 牧　山本直子　吉田光一　篠原優子

◆卒業研究の目的

卒業研究はフードサイエンスコースの必修科目で、大学4年間の集大成となる。3年次までの講義・実験実習を通して、食品に関して基礎から最先端までの幅広い知識と技術を学ぶ。それらを基盤として将来各分野に応用していくためには、学生個人が自主的に研究に取組む経験が不可欠であり、地方自治体・地域の活性化に貢献できる研究等を積極的に取り入れる。

各指導教員の下で、個別の研究テーマについてその背景と目的を理解し、学生自らが研究を計画・遂行し、研究方法の確立、研究結果のまとめ・解析・考察を通して、論理的な論文の作成、問題点の解決法等を修得していく。さらに、論文の書き方を学び、最終的に研究成果を卒業論文としてまとめる。研究成果の口頭またはポスターによる発表が義務付けられる。

◆到達目標

1.　科学的で正確な情報を収集・分析し、研究テーマを設定することができる。
2.　研究を実施するための計画を組み立てることができる。
3.　計画に沿って実験・調査を実施することができる。
4.　実験・調査で得られた結果をまとめ、考察することができる。
5.　自分の研究を的確にプレゼンテーションし、論文にまとめることができる。

◆卒業研究の履修要領

1. 研究室への配属

指導教員による「卒業研究・制作説明会」が行われ、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。研究室配属は、その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に決定される。

2. 卒業研究・制作発表会

卒業年次の1月中旬～2月上旬に、食品学科全体の卒業研究・制作発表会を行う。

3. 卒業論文の提出

卒業研究・制作発表会後の所定の期日までに卒業論文を提出する。

4. 卒業研究の評価

卒業研究は、口頭試問（卒業研究・制作発表会）、主査による論文審査に履修期間中の研究に取り組む姿勢・意欲の評価を加味する。主査は指導教員とし、原則として食品学科の専任教員とする。口頭試問は、卒業年次の1月中旬～2月上旬に行う。

5. 卒業論文の内容、書式等

卒業論文の内容、書式等については、「卒業研究・制作論文作成の手引き」により指示する。

◆学修内容

学修内容	配属された研究室において、専門分野に関する研究を行う。 Ⅰ　情報処理:　ICT（情報通信技術）の活用に関する研究 Ⅱ　食品衛生学第1:　食の安全をはじめとする「食と情報」に関する研究 Ⅲ　食品加工:　機能性成分を活用した食品加工に関する研究 Ⅳ　応用微生物:　発酵食品をはじめとして、有用微生物・酵素の新規利用に関する研究 Ⅴ　食品開発:　乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野

	Ⅵ　食品生化学:	骨代謝改善機能を有する食品成分に関する研究
	Ⅶ　食文化:	レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる研究
	Ⅷ　食品学第1:	食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する研究
	Ⅸ　英語:	英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する研究
	Ⅹ　調理科学:	調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する研究
	Ⅺ　食品微生物:	新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する研究
	Ⅻ　調理学:	食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付けまでの調理の科学的理解に関する研究
	XIII　食品学第2:	食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する研究

◆授業計画

回	項　目	内　容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	研究背景の整理	研究テーマ案の研究背景の整理	予習　関連資料調査(120分)
			復習　背景のとりまとめ(60分)
2	実験・調査方法	実験・調査方法の検討	予習　関連資料調査(120分)
			復習　追加資料の調査(60分)
3	卒業研究のテーマの決定	研究テーマの決定と研究計画策定	予習　関連資料調査(150分)
			復習　イントロダクションの仮作成(90分)
4～13	研究遂行(1)	研究計画に基づき研究の遂行	予習　実験・調査手法の確認と準備(120分)
			復習　実験データ・調査結果の整理(60分)
14	中間報告	中間とりまとめ	予習　報告資料作成(180分)
			復習　質疑応答の整理(120分)
15～24	研究遂行(2)	研究計画に基づき研究の遂行	予習　実験・調査手法の確認と準備(120分)
			復習　実験データ・調査結果の整理(60分)
25	研究発表	卒業研究・卒業制作発表会での発表	予習　発表原稿・資料等の作成(240分)
			復習　質疑応答の整理(60分)
26～30	卒業論文作成	発表会での質疑応答を踏まえた卒業論文の作成	予習　参考文献のとりまとめ等(60分)
			復習　執筆部分の校正(60分)

(補足事項)詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
卒業研究発表	20	卒業研究論文	40
研究に取り組む姿勢・意欲	40		

卒業研究発表:プレゼンテーション資料作成技能、発表技能、質疑への応答を評価する。
卒業研究論文:科学論文の構成、論理的・科学的記述、論旨の妥当性、発展性、独創性等を評価する。
研究に取り組む姿勢・意欲:履修期間中の研究実施の取り組み状況、積極性、自主性を評価する。

卒業制作　（４単位）　（食品学科）

開講時期　３年・前期～４年・後期
担当者氏名　荒木裕子　岡本直也　貝沼章子　片山佳子　北村義明　熊谷美智世　中島 肇　福田 亨
福留奈美　植芝 牧　吉田光一　山本直子　篠原優子

◆卒業制作の目的

卒業制作は、フードビジネスコースの選択科目で、大学４年間の集大成となるものである。３年次までの講義・実験実習を通して、食品に関して基礎から最先端までの幅広い知識と技術を学ぶ。それらを基盤として将来各分野に応用するために、地方自治体・地域の活性化に貢献できる商品開発等を手掛けることにより、学生個人が自主的に取組む姿勢を修得する。

各指導教員の下で、個別のテーマについてその背景と目的を理解し、学生自らが計画・遂行し、方法の確立、技術・技能の習得、結果のまとめ・解析・考察を通して、問題点の解決法等を修得し作品の制作につなげる。この際に、制作計画・過程の的確な記録・記述法を学ぶとともに、論理的な文章の作成、レポート・論文の書き方を学ぶ。これらの学びを活かして、最終的に作品を制作することで成果をまとめる。

なお、研究をテーマとして選択することも可能である。その際には「卒業研究」の履修要領が適用され、「卒業論文またはレポートの作成」および「口頭またはポスターによる発表」が義務付けられる。

◆到達目標

1. 食品分野の諸問題や社会のニーズについて、様々な情報を収集・分析し、卒業制作テーマを見つけることができる。
2. 各々のテーマに沿って制作の計画を組み立てることができる。
3. 制作するための技術、技能を習得し、自ら制作を実施することができる。
4. 制作作品を評価し、改善点を考察することができる。
5. 自分の制作作品について的確にプレゼンテーションし、レポートや論文にまとめることができる。

◆卒業制作の履修要領

１．研究室への配属

指導教員による「卒業研究・制作説明会」が行われ、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。研究室配属は、その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け３年前期開始時に決定される。

2. 卒業研究・制作発表会

卒業年次の1月中旬～2月上旬に、食品学科全体の卒業研究・制作発表会を行う。

3. 卒業制作作品・論文・レポートの提出

卒業研究・制作発表会後の所定の期日までに卒業制作作品・論文・レポートを提出する。

4. 卒業制作の評価

卒業制作は、卒業制作作品または口頭試問（卒業研究・制作発表会）、主査による論文・レポート審査に履修期間中の制作に取り組む姿勢・意欲の評価を加味する。主査は指導教員とし、原則として食品学科の専任教員とする。口頭試問は、卒業年次の１月中旬～２月上旬に行う。

５．卒業制作論文を作成する場合の内容、書式等

卒業制作論文の内容、書式等については、「卒業研究・制作論文作成の手引き」により指示する。

◆学修内容

学修内容	配属された研究室において、専門分野に関する制作を行う。 Ⅰ　情報処理:　ICT（情報通信技術）の活用に関する分野 Ⅱ　食品衛生学第1:　食の安全をはじめとする「食と情報」に関する分野 Ⅲ　食品加工:　機能性成分を活用した食品加工に関する分野

	Ⅳ 応用微生物:	発酵食品をはじめとして、有用微生物・酵素の新規利用に関する分野
	Ⅴ 食品開発:	乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野
	Ⅵ 食品生化学:	骨代謝改善機能を有する食品成分に関する分野
	Ⅶ 食文化:	レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる分野
	Ⅷ 食品学第1:	食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する分野
	Ⅸ 英語:	英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する分野
	Ⅹ 調理科学:	調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する分野
	Ⅺ 食品微生物:	新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する分野
	Ⅻ 調理学:	食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付けまでの調理の科学的理解に関する分野
	XIII 食品学第2:	食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する分野

(補足事項)詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	背景の整理	制作テーマ案の背景の整理	予習 関連資料調査(120 分)
			復習 背景のとりまとめ(60 分)
2	制作方法	制作方法の検討	予習 関連資料調査(120 分)
			復習 追加資料の調査(60 分)
3	制作テーマの決定	制作テーマの決定と実施計画策定	予習 関連資料調査(150 分)
			復習 実施計画のブラシュアップ(90 分)
4～13	制作遂行(1)	制作計画に基づき制作の遂行	予習 制作手法の確認と準備(60 分)
			復習 制作技能の研鑽(120 分)
14	中間報告	中間とりまとめ	予習 報告資料作成(180 分)
			復習 質疑応答の整理(120 分)
15～24	制作遂行(2)	制作計画に基づき制作の遂行	予習 制作手法の確認と準備(60 分)
			復習 制作技能の研鑽(120 分)
25	制作発表	卒業研究・卒業制作発表会での発表	予習 発表原稿・資料等の作成(240 分)
			復習 質疑応答の整理(60 分)
26～30	卒業制作のまとめ	発表会での質疑応答を踏まえた制作論文、レポートの作成	予習 制作作品のブラシュアップ等(60 分)
			復習 執筆部分の校正(60 分)

(補足事項)詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率(%)	評価項目	評価比率(%)
卒業制作作品・卒業制作発表	20	卒業制作論文またはレポート	40
制作に取り組む姿勢・意欲	40		

卒業制作作品・卒業制作発表：卒業制作作品またはプレゼンテーション資料作成技能、発表技能、質疑への応答を評価する。

卒業制作論文、レポート　：論文・レポートの構成、論理的記述、論旨の妥当性、発展性、独創性等を評価する。

制作に取り組む姿勢・意欲　：履修期間中の制作実施の取り組み状況、積極性、自主性を評価する。

ゼミナール　（２単位）　（食品学科）

開講時期　３年・前期　～　４年・後期
担当者氏名　荒木裕子　岡本直也　貝沼章子　片山佳子　北村義明　熊谷美智世　中島 肇
福田 亨　福留奈美　植芝 牧　山本直子　吉田光一　篠原優子

◆ゼミナールの目的

ゼミナールはフードサイエンスコース・フードビジネスコースの両コースの必修科目で、大学４年間の食品に関する学びを総合的に深化させるものである。３年次までの講義・実験実習を基盤として、食品分野の文化的背景、社会的背景、技術的背景を自ら学び、それらの現在・将来の課題について解決を目指す素養を育む。各所属研究室において指導教員の指導の下で、卒業研究・卒業制作履修者は、個別の卒業研究・卒業制作のテーマに関連する課題について、これらを履修しない学生は、各自興味がある今日的課題を取り上げ、文献や資料の収集法を習得し、これらを熟読して定期的にまとめて発表を行う。こうした取り組みを通して、情報収集力やプレゼンテーション能力を身につけるとともに、食品分野の諸問題についての考察を深める。また、各研究室が担当する種々の学内外活動への参加もゼミナールの学修の一とする。

◆ゼミナールの履修要領

１．研究室の配属については、定められた期間中の研究室訪問における担当教員の研究室説明後に、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け３年前期開始時に所属研究室が決定される。
２．ゼミナールは演習２単位（２時間、３０回）相当の内容を、３年次及び４年次の２年間で実施されるが、各年次の配分及び内容については、研究室訪問時に提示される。
３．ゼミナールは、ゼミナール内での発表・レポートの準備・作成や、各研究室が取り組む学内外の種々の活動への真摯な取り組みに対して、学習に取り組む姿勢・意欲として評価する。

◆到達目標

１．食品分野の諸課題を認識し、その背景を理解して、解決策を自分なりに考えることができる素養を得る。
２．食品分野の諸課題について、研究室内や社会組織メンバー間で討論することができる素養を得る。
３．社会で話題となる食品分野の諸課題について、科学的な視点から説明することができる素養を得る。
４．食の専門家として活躍できるプレゼンテーション能力を身につける。
５．食品分野に限らず、現代社会の諸課題についての情報収集力、情報分析力、構想力を身につける。

◆学修分野

学修内容	配属された研究室において、下記の専門分野について学修する。 Ⅰ　情報処理：　ICT（情報通信技術）の活用に関する分野 Ⅱ　食品衛生学Ⅰ：食の安全をはじめとする「食と情報」に関する分野 Ⅲ　食品加工：機能性成分を活用した食品加工に関する分野 Ⅳ　応用微生物：発酵食品をはじめとして、有用微生物・微生物酵素の新規利用に関する分野 Ⅴ　食品開発：乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野 Ⅵ　食品生化学：骨代謝改善機能を有する食品成分に関する分野 Ⅶ　食文化：レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる分野 Ⅷ　食品学Ⅰ：食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する研究 分野 Ⅸ　英語：英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する分野 Ⅹ　調理科学：調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する分野 XI　食品微生物：新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する分野 XII　調理学：食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付け等の調理の科学的に理解し修得する分野 XIII　食品学Ⅱ：食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する分野

◆授業計画（内容）

回数（合計30回）	項　目	内　容	予習・復習(標準的な所要時間)
1回	ゼミナールの概要説明と自己PR	ゼミナールの推進方法を説明する。また､各自が興味ある分野を自己PRする。	予習　自己PRの準備（30分）
			復習　参加者のPRのまとめ（30分）
2回	文献・情報検索/収集方法	文献や情報の科学的検索方法と収集方法の解説し、実演する。	予習　一般的な手法による情報収集（30分）
			復習　科学的な情報収集の復習（30分）
15～25回	文献講読・収集情報・個別活動・技能研鑽の発表	各自のテーマに沿って、文献講読・情報収集・試作等を行い、ゼミ内での発表を行う。	予習　関連資料調査（30分）
			復習　（30分）
0～10回	各学内外活動への取り組み	各研究室が対応している各種の学内外活動への取り組みに参加する。	予習　企画立案と準備（30分）
			復習　レポート作成（30分）
2回	中間まとめ、最終まとめとそれらの発表	各研究室内で中間とりまとめと、総合とりまとめを行い、その資料を作成し、発表を行う。	予習　発表資料作成（30分）
			復習　質疑応答の整理（30分）

（補足事項）詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する。
また、学内外活動への取り組み回数は、研究室により異なる。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率（%）	評価項目	評価比率（%）
学習に取り組む姿勢・意欲	100		

（補足事項）学習に取り組む姿勢・意欲には、作成されたレポートの評価も含む。