

醸造学特別研究（4単位）

担当者氏名 醸造学専攻担当全指導教授・准教授

◆学習・教育目標（到達目標を記載）

醸造学特別研究では、研究テーマ設定より始まり成果を学術論文として発表するまでの一連の研究過程について教授し、科学研究というものの全体像を把握させるとともに実践能力を獲得させる。これにより、本分野の研究を独力で遂行する技能を修得させ、独立した研究者として活動する基本的な能力を獲得させることを到達目標とする。

◆取り扱う領域（キーワードで記載）

発酵食品学

酒類生産学

醸造環境科学

醸造微生物学

◆授業の進行等について

	テーマ	内 容	準備学習(予習復習)等の内容と分量
1.	研究テーマの設定	自分分野において、何が研究テーマとして成立するか	前期課程で修得した技能を基にして、常に関連文献を蓄積し、読んでおくこと。その際、文献記載の実験方法や結果の解釈、論文構成等について、自分なりにノートを作っておき、各回で教授された内容と照らし合わせて、ポイントの整理と確認を行なうこと。
2.	文献検索・情報収集	研究遂行に必要な情報の集め方	
3.	研究の組み立て	投稿論文一報に相当する論の組み方・実験内容	
4.	実験手法選択・導入1	各種実験方法紹介	
5.	実験手法選択・導入2	研究遂行に必要な実験方法の選択と組み立て	
6.	実験遂行時の留意点	正確なデータを取得するには？	
7.	問題発生時の考え方	思うような結果が得られない際の考え方	
8.	データの検証・再現性	得られたデータの正確性の検証	
9.	データ整理・理論の組み立て	得られたデータを基に論文構成を検討	
10.	再検証・補足実験	論文の理論中、検証不十分な点の補強	
11.	論文英語	学術論文における英語用法	
12.	論文投稿要領	雑誌の選択・投稿規程確認から投稿までの流れ	
13.	論文執筆1	方法・結果の書き方	
14.	論文執筆2	緒論・考察の書き方	
15.	査読への対応	論文改定の作法	

◆教科書及び資料（授業前に読んでおくべき本・資料）

書名／著者／発行所（発行年）

関連原著論文

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所（発行年）

関連原著論文

◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）

博士論文・参考論文およびその口頭発表により評価する

◆オフィスアワー

担当指導教授（准教授）の定める時間、または事前にメール等で相互に設定した時間

◆その他受講上の注意事項