

食品科学特別総合実験 (10単位)

担当者氏名 丹羽 光一、佐藤 広顕、中川 純一、渡部 俊弘、相根 義昌、戸枝 一喜、藤森 嶺、久保田 紀久枝、遠藤 明仁

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

選定した研究テーマの実施に必要な理論・技術を学び、実験を通して、論理的思考に沿った試験計画の立案、実施方法を学ぶ。仮説の検証と、結果の評価を演習する。この過程を通して実験手技と分析評価能力を高め、解析のためのデータ処理方法も習得する。研究成果は学会誌や論文などで発表し、論理的な発表能力を涵養する。以上の成果を修士論文としてまとめ、自分の研究成果を第三者が理解できるように発表し学術的討論ができるようにな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) ご自身のキーワードを記入してください

食品製造	食品加工	微生物	発酵
香り	香粧品	分子生物学	タンパク質化学

◆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
1~2	実験の計画をたてる	指導教員と十分に議論し、関連文献を呼んで研究計画について検討する。	実験を実施するにあたっては関連する論文を熟読する。
3~4	実験の計画をたてる	実験ノートにプロトコルを記述する。	個々の実験を行うにあたっては十分な時間(1時間以上)をかけて計画をたて、
5	予備実験	必要と思われる予備実験を行いデータをまとめ、本実験の計画をたてる。	ノートにプロトコルを記載すること。
6~8	本実験開始	予備実験の結果をもとに実験を実施する。	
9~10	中間発表	実験データをまとめ、ポスター発表を行う。討論で得られた知識と提案をもとにさらに計画を練る。	
11~12	実験継続	中間発表後に計画した実験を遂行。	
13~14	修士論文作成	データをまとめ、論文を作成する。	
15	発表	修士論文発表会にて発表し、討論を行う。	

◆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)

各指導教員より指示がある。

◆授業をより良く理解するのに便利な参考書・資料等

書名/著者/発行所 (発行年)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

中間発表および最終発表会における内容と、討論を通じた研究の理解度で評価する。

◆オフィスアワー

昼休みに各指導教員の居室を訪ね、不在の場合はメモを残す、メールで質問するなどの対応をすること。

◆その他受講上の注意事項

この実験に取り組むにあたっては、指導教員と十分に議論をすること。また研究室の活動に積極的に参加し、実験環境を快適で健全な状態に保つことに留意する。