

## 食品栄養学特別研究 (4単位)

担当者氏名 川野 因、阿久澤さゆり、阿部尚樹、上原万里子、大石祐一、鈴野弘子、田中越郎、  
富澤元博、中江 太、服部一夫、松崎広志、村 清司、齊藤博久

### ◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

食品栄養学に関わる博士号取得者として、見識と実力、さらに健全で調和のとれた人間性を有する研究者あるいは高度専門技術者となるため、指導教授・指導准教授の指導の下に研究課題を設定し、研究計画を立案するとともに、研究技術や手法を修得し、これを実施し、結果をとりまとめて公表する能力の修得を目的とする。

### ◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

食品生化学	食品衛生化学	食品機能開発学	調理科学
栄養生理化学	保健栄養学	臨床栄養学	食品安全学

### ◆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	博士号の意味と意義	博士号取得の意味、社会に果たす役割	◎本特別研究では、食品栄養学の各分野の理論と課題解決に必要な見識と実践力を身につけるため、教員と学生相互の論議を重視する。◎事前に指導教授あるいは指導准教授と日程や準備について打ち合わせを行い、既往論文の収集、内容のとりまとめ、研究計画の作成と実施、研究発表などについて、主体的に事前準備するとともに復習にも取り組む事。
2	博士論文研究の進め方(第2～第4週)	博士後期課程における研究の進め方	
3	既往研究の整理と研究計画の立案(第5～第8週)	既往の研究をとりまとめ、研究課題の決定	
4	研究計画発表の意義とその準備(第9週～第13週)	研究計画発表の準備、発表、修正	
5	既往論文あるいは関係論文の探索(第14週～16週)	複数の論文を読み、内容をまとめる	
6	中間報告の意義とその準備(第17週～19週)	中間発表の準備・発表、進捗状況の評価	
7	博士論文あるいは関係論文の執筆法(第20～23週)	博士論文内容の検討とその改訂、学術論文の執筆	
8	博士号取得者の科学者倫理と社会的要請(第24週)	科学者倫理や社会の要請	
9	博士論文請求に関する手順と論文完成(第25～30週)	学位請求のためのプロセスと博士論文の完成	

### ◆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) 特に指定しない。

### ◆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) 特に指定しない。

### ◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウエイト)

課題レポートの提出(50点)・学術論文の公表(50点)。

### ◆オフィスアワー

質問等があれば随時、研究室またはメールにて質問などを受け付ける。

### ◆その他受講上の注意事項

指導教授または指導准教授から教わるのではなくて、自ら理論を創造するという態度で授業に主体的に参加して欲しい。