

食品栄養学特別演習 (6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・清水 誠・鈴野弘子・田中越郎・
富澤元博・中江 大・服部一夫・松崎 広・村 清司・斎藤博久

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

食品栄養学専攻では、食品がもつ3つの機能；第一は人体に対する栄養素としての機能、第二は感覚器官に作用して味・香り・食感などの感覚を与える機能、第三は人体の生理系統を調節して、健康の維持・回復に効果を及ぼす機能、それぞれの解明と活用を目指して、食品とヒトの両サイドから基礎的ならびに応用的研究を展開することを目標としている。そのため、豊富な専門知識・技術と研究能力を持った研究・産業発展の指導的立場を担える高度な専門家としての研究の計画・進め方・評価法・発表・論文作成などを実践的に学習し、修士論文の完成を目的とする。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

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

◆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	研究計画の立案 (第1週から第8週)	関連論文を調査し、論文作成や学会発表のモデルを参照し、研究計画の作成法を検討する。	◎修士論文作成における研究プロセスを通して、研究者になるために必要な知識や技術の修得を目的とする。
2	研究の遂行 (第9週から第25週)	研究計画に則り、各テーマに基づき研究活動を開始・実施する。	◎事前学習に取り組み、積極的に授業内容の理解に努め、自分なりに授業内容をまとめ発表する。
3	研究成果の発表 (第25週から第26週)	学会発表や論文作成の骨格となる図表の作成、論文要旨を構成する。	
4	研究論文の作成 (第27週から第30週)	論文作成のための実験方法、結果など書きやすい部分から論文を書くとともに、発表する。	

◆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)

◆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)

科学研究の計画と進め方／E. Bright Wilson／技報堂出版 (1971)

科学者のための研究発表のしかた／砂原善文／朝倉書店 (1985)

手ぎわのよい科学論文の仕上げ方／田中 潔／共立出版 (1982)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

修士論文 (50%) およびその口頭発表 (50%) で評価する。

◆オフィスアワー

質問等あれば、随時、研究室にて受け付けます。

◆その他受講上の注意事項

指導教授は勿論、研究室内の教員、院生などとも良好なコミュニケーションを保ち、院生として積極的・主体的に自らの研究活動に参加して欲しい。
