

醸造学特別実験 (10 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、結果の解析手法とともに論理的思考力を学び、課題遂行能力と問題解決能力の素養を身に付けることを目的とする。各研究領域の研究課題について学び、これに基づいた研究テーマ設定と研究に必要な基礎および応用技術を習得し、特定の研究課題に取り組むことで一連の研究作法を習得す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	各領域の過去の研究課題と研究成果について	醸造学特別実習で学ぶ実験のための基礎的技術と並行して復習を繰り返すこと。また、研究ノートや実験データの取り扱いは各担当指導教授(准教授)の指示に従うこと。
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.	作業仮説と検証	研究の到達地点と道筋について	
5.	実験手法・基礎 1	基礎となる実験技術の習得	
6.	実験手法・基礎 2	基礎となる実験技術の習得	
7.	実験手法・応用 1	専門的な分析技術の習得	
8.	実験手法・応用 2	専門的な分析技術の習得	
9.	結果の扱い方	実験結果の解析手法と評価手法について	
10.	実験遂行時の留意点	正確なデータを取得するには?	
11.	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	
12.	再検証・補足実験	論文の理論中、検証不十分な点の補強	
13.	学会発表要領	要旨作成から学会発表までの流れ	
14.	修士論文執筆 1	方法・結果の書き方	
15.	修士論文執筆 2	緒論・考察の書き方	

◆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)

研究領域ごとの関連原著論文

◆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)

研究領域ごとの関連原著論文

◆評価の方法(レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

修士論文およびその口頭発表ならびに学会発表等により評価する

◆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