

食品栄養学特別実験 (10 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、本間和宏、松崎広志、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、特別演習と並行して、臨床栄養学、保健栄養学、栄養生理化学、食品科学、フードマネジメント学、食品利用安全学、分子機能学、生理機能学、生体環境解析学、食品安全評価学、食品安全解析学の 11 つの研究室の指導教授のもと、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、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なる人材の養成と、修士論文作成を目的とする。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

<u>臨床栄養学</u>	<u>保健栄養学</u>	<u>栄養生理化学</u>	<u>フードマネジメント学</u>
<u>食品科学</u>	<u>食品利用安全学</u>	<u>分子機能学</u>	<u>生理機能学</u>
<u>生体環境解析学</u>	<u>食品安全評価学</u>	<u>食品安全解析学</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。	◎事前学習に研究結果を整理し、関連文献を熟読するとともに、論文作成のため取りまとめる。
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)
特になし

◆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。
