

特別認定（一）（2単位）

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

◆学習・教育目標（到達目標を記載）

学術論文作成法（一）、（二）のいずれか又は両方の講義を経て、指導教員の指導の下に研究成果を日本語の学術論文にまとめ、審査付き国内学会の学術誌へ論文（単著または筆頭著書）を投稿し、掲載された場合に、専攻内会議に当該論文を提出、論文作成の経過、要点の説明後、妥当性を審査する。最終的に研究科委員会の審議を経て単位として認める。下記内容の授業を受けながら論文を作成し、論文の完成と投稿、受理にいたる過程を経験し論文を発表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） 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	論文内容決定（第1週）	指導教員との議論から論文内容を立案する	最新の投稿規定を取り寄せること。 該当する分野の最新の論文を毎日検索し1日1時間論文を読むこと。
2	要約の作製（第2週）	科学的な文章を指導教員の添削を通して学ぶ。	
3	緒言の作製（第3-4週）	論文の主題に沿って、研究の背景と論点を提示する。	
4	図表作製（第5-6週）	結果のまとめ方、統計処理や作図法を学ぶ。	
5	結果（第7-9週）	論理的な文章作成を学ぶ。文章は短く明確に書く。	
6	考察（第10-12週）	適宜文献を引用しながら、具体的に結果を検証する論理的な文章作成を学ぶ。	
7	参考文献と調整(第13週)	論文のフォーマットを守ることが最低限のマナー。	
8	投稿・査読者への対応 (第14-15週) (第1-15週は、履修者の指導教員が担当する。)	査読者とのやりとりは特に重要である。慎重にコメントを読み、謙虚に論文を見直し、最大の努力をして査読者への返事を書く。必要ならば実験を追加する。	

◆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）

適宜用意する。

◆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）

投稿する科学雑誌の投稿要領を熟読し、最新の書式をチェックしておくこと。

◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）

論文の作成過程とその内容により評価する

◆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。

◆その他受講上の注意事項