

食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻

領域/学年	1 年		2 年		単位	単位合計	
栄養科学研究領域 (代表科目例)			栄養科学特別研究		12	20	
			栄養科学特別演習		2		
	ライフステージ栄養学特論						
	栄養ケアプロセス特論						
	食品機能学特論						
	小 計		小 計		14		
	食品機能学特論						
特徴	食品は1次(栄養性)、2次(嗜好特性)、3次(生体調節)といった3つの機能を付与する。従来、食品は栄養価が高い、おいしさを付与するなどの特性で評価されることが多かった。しかし、1980年代より健康の保持増進に役立つ成分の存在が明らかにされたことにより高齢化社会を迎えた今日、食品の保健機能が注目されるようになった。本特論では食品に含まれる生体調節機能性成分について学ぶことを特徴とする。						
目的	食品が有する各種機能性成分の特徴とそれら機能性成分の生体機能に及ぼす作用を器官系統別、細胞・分子レベルで習得し、健康の保持増進・疾病発症リスク低減における食品の保健機能について最新の知見とともに理解する。						
食品科学研究領域 (代表科目例)	食香粧科学特論					4	
	発酵醸造学特論						
	小 計		小 計				
	発酵醸造学特論						
	特徴	発酵醸造に関係する微生物の特徴とその微生物の機能について学ぶとともに、製品の生産性向上や改良のために行われた微生物の選抜や育種について学ぶ。また、最新の文献を調査し、知見を深めることを特徴とする。					
目的	発酵、醸造は人類の微生物利用として長い歴史を持っている。国内外の発酵、醸造に関わる微生物の特徴および育種について最新の知見を理解する。						
応用生物学研究領域 (代表科目例)	生化学特論					2	
	小 計		小 計				
	生化学特論						
	特徴	タンパク質は栄養としてだけでなく、生体を維持するあらゆる働きを担っている。本特論は、多種多様なタンパク質が生体内でどのように働いているのかを、三次元構造を基に構造と機能の観点から詳細に学ぶことを特徴とする。					
目的	生体におけるタンパク質の機能を分子レベルで理解するとともに、それらの機能が健康の維持にどのように関与しているかを理解する。						
研究基盤領域 (主要科目)	栄養科学研究法特論					6	
	研究統計特論						
	研究倫理特論						
	小 計		小 計				
	研究倫理特論						
	特徴	大学院は、自らが研究の計画を立案・実施し、その成果を公表することを体験するなど研究者としての基礎を学ぶ場である。そこで、研究者として身につけておくべき心構えについて、研究者としての規範や研究成果の発表方法など、研究倫理・研究公正についての事例やe-ラーニングなどを活用して学ぶことを特徴とする。					
	目的	科学研究における不正行為がいかに健全な科学の発展を妨げるか、またデータの正しい取扱いや誠実な研究態度、発表の仕方が自らを守るためにいかに重要かについて理解し、研究者としての心構えを学ぶ。					
合計単位数	合 計		合 計		14	32	