

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022	開講キャンパス	宮崎	開設学科	食品科学専攻				
科目名称[英語名称]	分子代謝制御学専攻実験				授業形態	実験			
科目コード		単位数	16	配当学年	1,2	実務経験教員担当		アクティブ ラーニング	○
教員氏名	紺谷靖英								
授業概要	食品成分の機能解析と機能性食品の開発、未利用生物資源の活用などにより、食生活が多様化してきている。しかしその安全性や機能性についてはまだ知られていないものも多い。生物を化学的視点から理解するとともに、それらに関する先端知識と技術を習得し、その上で健康、疾病予防に関与する分子生物学、生化学などをもとに専攻実験を通して重点的に学ぶ								
関連する科目	生物学、生化学、食品学、栄養学などのそれぞれの分野。								
授業の進め方と方法	適切な論文や文献を参考にしながら、テーマに基づいた研究を実施していく。								
授業計画	修士課程の2年間を通して、次の技術や知識の習得を目指す。								
	生体試料からの各種成分(核酸・タンパク質など)の抽出と定量およびその取り扱い技術の習得								
	細胞培養技術の習得								
	実験データの解析方法の習得								
	実験データのプレゼンテーション技術の習得								
学位授与の方針(DP)との 関連	1. 専門分野に関する知識・技能と教養								
	2. 人間力、社会力、国際性の涵養								
授業の到達目標	1. 研究テーマに沿って、客観的な実験データをもとにした問題解決能力を習得することを目標とする。 【基礎的知識の習得】。 2. 実験により得られた結果を論理的にまとめる。【専門力の育成】。								
授業時間外の学修	糖質および脂質代謝異常に関連する分野の文献や書籍を用いて積極的に学習すること。								
課題に対するフィードバック	実験の進捗状況を話し合いながら進めていく。								
評価方法・基準	提出された修士論文で評価する。								
テキスト	指定しない。								
参考書	指定しない。								
備考									