

Minami Kyushu University Junior college Syllabus

シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	研究科食品学専攻		
科目名称	分子代謝制御学専攻実験				授業形態		
科目コード	680600	単位数	16単位	配当学年	1-2	実務経験教員	
担当教員名	紺谷 靖英					ICT活用	
授業概要	<p>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</p>						
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。						
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 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】。 						
学位授与の方針(DP)との関連	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知識・技能と教養-(1)食・緑」の専門分野における高度な知識・技能／1. 知識・技能と教養-(2)未知問題解決のために知識・技能を創造的に活用できる。／2. 人間力・社会性・国際性-(1)豊かな個性を発揮して課題を発見し、探求することができる。／2. 人間力・社会性・国際性-(2)課題を広い視野で捉え、客観的に評価ができる。／2. 人間力・社会性・国際性-(3)主体性を持って多様な人々と協働し、課題解決ができる。／2. 人間力・社会性・国際性-(4)自分の文化や異なる文化を理解でき、文化を超えて交流できる。 						
授業時間外学習【予習】							
授業時間外学習【復習】							
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							