

登録コード	A3593311	開講年度	2026				
授業科目	専攻演習				担当教員	中村 浩蔵	
英文授業名	Selected Seminar						
単位数	1	講義期間	後期（随時）	曜日・時限	集中・不定期		対象学生
講義室				授業形態	演習	遠隔授業科目	備考
信大コンピテンシー 該当							
(1)授業の達成目標	授業で得られる「学位授与の方針」要素				【授業の達成目標】		
	2 0 2 2 Aカリ，2 0 2 1 Aカリ，2 0 2 0 Aカリ，2 0 1 9 Aカリ						
	【2022年度以前加わむ対象】専門的な知識や研究能力を修得している				食品分子工学に関する専門的な知識や研究能力を修得する。		
	【2022年度以前加わむ対象】地球的な広い国際的視野と同時に現実的な地域の視点に立って問題をとらえ解決する能力を修得している				地球的な広い国際的視野と同時に現実的な地域の視点に立って食品分子工学に関する問題をとらえ解決する能力を修得する。		
	2 0 2 6 A3 編（24A），2 0 2 5 A3 編（23A），2 0 2 4 Aカリ，2 0 2 3 Aカリ						
	【2024年度以前加わむ対象】専門的知識や研究能力を基礎としての確かな情報を収集・理解し、発信できる能力を修得している。				食品分子工学に関する専門的知識や研究能力を基礎としての確かな情報を収集・理解し、発信できる能力を修得する。		
	【2024年度以前加わむ対象】地球的な広い国際的視野と同時に現実的な地域の視点に立って様々な課題をとらえ、解決する能力を修得している。				地球的な広い国際的視野と同時に現実的な地域の視点に立って食品分子工学に関する様々な課題をとらえ解決する能力を修得する。		
(2)授業で学べる「テーマ」	健康長寿、キャリア						
(3)全学横断特別教育プログラム							
(4)授業の概要	本授業では，食品に含まれる成分の分析，機能解析，高機能化に関する英語論文などから研究に関する専門知識を収集し，日本語で解り易くまとめて発表する基礎的な技法を修得します。						
(5)授業計画	第 1 回：専攻研究の概説 第 2 回：専攻研究のための素材論文選びの方法解説 第 3 ～ 5 回：論文の選定状況確認とアドバイス 第 6 ～ 9 回：科学論文の読解 第 1 0 ～ 1 5 回：発表資料作成指導 第 1 6 回：発表，質疑応答 最後の授業回到授業アンケートを実施します。						
(6)自主学習の指針	・ 専攻研究に関連する英語の論文，専門書など読んで，日本語でまとめる必要があります。						
(7)成績評価の基準	・ 授業の達成目標の水準にあるか否かの基準は以下の通り． 卓越している（秀，90～100点）：授業計画に列挙されている全て項目について，教員を感心させるレベルにある かなり上にある（優，80～89点） やや上にある（良，70～79点） 水準にある（可，60～69点） 水準より下にある（不可，50～59点） 水準にない（不可，49点以下）						
(8)事前事後学習の内容	・ 発表，質疑応答の練習は各自で十分してください。						
(9)テストやレポートの予定	・ 授業最終日の発表と質疑応答をテストと位置付けます。						
(10)成績評価の方法	・ 授業への取り組み，最終日の発表と質疑応答を総合的に判断して評価します。						
(11)質問、相談への対応および連絡先	研究室およびメール相談に随時に対応します。 食品分子工学研究室 Tel 0265-77-1638，e-mail: knakamu@shinshu-u.ac.jp						
(12)履修上の注意	・ 本授業は専攻研究とは分離出来ないプログラムなので，専攻研究の履修上の注意を遵守すること。						
【教科書】	配布資料等						
【参考書】	特に指定しない						