

登録コード	A3593316		開講年度	2026			
授業科目	専攻演習					担当教員	三谷 壘一
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	3年生（後期）
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	非該当						
(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年度以前加付対象】専門的な知識や研究能力を修得している					・食品成分の機能を明らかにするための基礎的な実験技術を身につける。	
	【2022年度以前加付対象】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					・自分の研究分野が持続可能社会にどのように貢献するのかを説明できる。	
	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年度以前加付対象】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。					・食品成分の機能を明らかにするための基礎的な実験技術を身につける。	
	【2024年度以前加付対象】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。					・自分の研究分野が持続可能社会にどのように貢献するのかを説明できる。	
(2)授業で学べる「テーマ」	その他						
(3)全学横断特別教育プログラム							
(4)授業の概要	食品成分の機能性を開発する分野に必要な実験技術を習得するためにトレーニングを行う。内容はプレゼンテーション演習と専攻研究Ⅰと連携して実施します。実験手法に関する原理を自主的に学習するとともに、与えられた実験課題に取り組む。さらに、研究分野の先行研究や研究背景を学習し、スライドに取りまとめ、ゼミ形式で発表する。						
(5)授業計画	食品機能学研究室で基礎的な実験トレーニングとゼミ形式の発表会を行います。最後の授業回到授業アンケートを実施する。						
(6)自主学習の指針	自主的に意欲を持って取り組むことができるか、実験の原理についてしっかりと自分の頭で理解できるか、先行研究や研究背景に関して、分かりやすく他人に説明できるかを評価する。						
(7)成績評価の基準	自主的に意欲を持って取り組むことができるか、実験の原理についてしっかりと自分の頭で理解できるか、先行研究や研究背景に関して、分かりやすく他人に説明できるか。この3点で評価する。なお、成績評価を得るには、同年度の生命機能科学コースの専攻研究論文発表会と食品生命科学分野の修士論文発表会を聴講することを必須とする。						
(8)事前事後学習の内容	実験の原理、先行研究、研究の背景に関しては、図書館または研究室の専門書を用いて、積極的に取り組むこと。						
(9)テストやレポートの予定	なし						
(10)成績評価の方法	成績評価の基準の内容から総合して判断します。目安としては、先の3つの項目について、標準的達成レベルにあれば80点、理想的達成レベルにあれば100点とします。						
(11)質問、相談への対応および連絡先	随時受け付けます						
(12)履修上の注意	研究室内には激毒物や扱いを誤ると事故につながる装置があります。研究室では実験に関わる安全上の決め事に従って下さい。						
【教科書】	なし						
【参考書】	適宜、提示します。						