

登録コード	ASH03600	開講年度	2026					
授業科目	食品分子機能学特別演習					担当教員	片山 茂	
英文授業名	Advanced Seminar for Biological Function and Bioproduction					副担当	三谷 壘一・河原 岳志・田中 沙智	
単位数	2	講義期間	通年(集中)	曜日・時限	集中・不定期		対象学生	修士2年生
講義室				授業形態	演習	備考		
信大コンピテンシー	非該当							
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】		
	2026ASカリ, 2025ASカリ, 2024ASカリ, 2023ASカリ							
	【専攻】生命科学, 食品科学, 食料生産および環境の保全と修復などの分野における幅広い体系的な基礎学力と実践的技術力とともに高い研究開発能力を修得している。					食品分子機能学における十分な専門知識のもと、科学英語論文の内容をよく理解し、効果的にプレゼンテーションし、他者と議論できるようになる。		
授業の概要	・食品分子機能学分野における最新の原著論文を選定し、プレゼンテーション形式で解説を行うとともに、それにもとづく討論を行う。							
Contents:	The purpose of this seminar is to acquire professional skills necessary for research succession. Participants will introduce some articles of English language journals in the research area of Molecular Functions of Food.							
授業計画	第1回：演習内容の概要説明 第2回：原著論文の解説 第3回：原著論文の選定方法と読解演習 第4回：「食品の生体調節・健康維持機能」に関する研究の原著論文の選定と輪読 第5回：「食品の生体調節・健康維持機能」に関する研究の原著論文のプレゼンテーション演習・討論 第6回：「食品成分の生活習慣病予防効果」に関する研究の原著論文の選定と輪読 第7回：「食品成分の生活習慣病予防効果」に関する研究の原著論文のプレゼンテーション演習・討論 第8回：「食品成分の免疫賦活効果」に関する研究の原著論文の選定と輪読 第9回：「食品成分の免疫賦活効果」に関する研究の原著論文のプレゼンテーション演習・討論 第10回：「食品成分の抗アレルギー効果」に関する研究の原著論文の選定と輪読 第11回：「食品成分の抗アレルギー効果」に関する研究の原著論文のプレゼンテーション演習・討論 第12回：「食品成分の抗ウイルス効果」に関する研究の原著論文の選定と輪読 第13回：「食品成分の肥ウイルス効果」に関する研究の原著論文の選定と輪読 第14回：「食品成分の抗老化効果」に関する研究の原著論文の選定と輪読 第15回：「食品成分の抗老化効果」に関する研究の原著論文のプレゼンテーション演習・討論 第16回：総合討論と総括							
成績評価の方法	発表内容およびレポートをもとに総合的に評価する。							
成績評価の基準	評価基準： 評語 略記号 点数 秀 S 90-100点 優 A 80-89点 良 B 70-79点 可 C 60-69点 不可 D 0-59点							
事前事後学習の内容	授業内容を各自振り返り，理解を深めておくこと。							
履修上の注意	特になし							
質問,相談への対応	原則，授業時間中に対応します。							
学生へのメッセージ	前向きに取り組んでください。							
【教科書】	特になし							
【参考書】	選定した原著論文							