

コード	2269	授業科目	食環境学演習（２）		
担当者	岡井紀代香	開設学部学科	生食環		
科目区分	専門教育科目				
開講クラス	食４	開講期	前期	単位数	1
履修上の条件	他学部、他学科不可				
履修者数上限	事前に振り分けをする				
<p>【授業の目的およびねらい】 この演習では、これまで学んできた「食」や「栄養」、「健康」などに関することの集大成として、特定の専門的課題について、各自研究を行い論文としてまとめる。そのことにより、現在日本での「食」についての問題点を考え、その問題を解決するためにどのような研究を行うか、またその研究結果を考察しまとめ、さらに発表するということの基礎的方法を習得することを目的とする。 また、この演習は「食環境学演習（３）」および「卒業論文」へつながる演習となる。</p>					
<p>【授業の概要】 研究課題について関係する文献講読を行うとともに、課題解決のための実験を各自の計画に従って行う。また、その結果を考察し論文としてまとめるとともに発表を行う。</p> <p>研究課題は以下の通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雑穀類の予防医学的応用について－特に抗酸化作用について－ 2. 海藻類の予防医学的応用について－特に抗酸化作用について－ 3. かんきつ類の予防医学的応用について－特に抗酸化作用について－ <p>また、各自希望する食品の研究課題についても検討する。</p>					
<p>【授業計画】 各自の研究課題を決定後、各自の実験計画を立案し実験を行う。また、実験途中において結果を考察・討論し、さらに実験計画を調整しながら結果をまとめて行く。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)～3) 研究課題の決定、文献検索、実験計画立案など 4)～12) 実験を行い、随時その結果についてまとめ検討を行う。 13)～14) まとめ 15) 発表、評価 					
<p>【評価方法】 出席状況および課題に取り組む姿勢（５０％）、課題報文（５０％）により総合的に評価する</p>					
<p>【テキスト】 参考資料などのプリントを配布する。</p>					