

## 16. ⑪生活科学研究専攻・修士課程

授業科目		単位		副題	備考		
		前期	後期				
食・栄養コース	食品機能解析系	食品材料機能開発 I	②	②	食品の製造と機能開発・評価		
		食品材料機能解析研究 I A	②	②	機能食品の臨床応用		
		食品材料機能解析研究 I B	②	②			
		食品材料科学 I A	②	②	食品構成成分の加工適正評価		
		食品材料科学 I B	②	②			
		調理機能研究 I A	②	②	調理操作の機能解析と評価		
		調理機能研究 I B	②	②	食品素材の調理機能と感覚評価		
		食品安全解析研究 I A	②	②	機能性食品素材の安全性評価		
		食品安全解析研究 I B	②	②	食品安全と微生物		
		流通機能解析研究 I	②	②			
		食品機能解析演習 I	①	①			
		食品機能解析実験 I	①	①			
	栄養生理・生化学系	栄養・生化学研究 I A	②	②			
		栄養・生化学研究 I B	②	②			
		栄養・生化学研究 I C	②	②			
		脂質栄養研究 I	②	②			
		栄養生理・生化学演習 I	①	①			
		栄養生理・生化学実験 I	①	①			
	栄養生理機能解析系	栄養食品成分機能解析研究 I A	②	②	新開発栄養・食品の生理機能解析評価		
		栄養食品成分機能解析研究 I B	②	②	酵素の応用的特性		
		生体調節・栄養生理研究 I A	②	②	栄養素と生体調節成分		
		生体調節・栄養生理研究 I B	②	②	生体と食品機能成分の関わり		
		生体システム研究 I A	②	②	身体運動のシステム生理		
		生体システム研究 I B	②	②	身体活動の質と量		
		生体システム研究 I C	②	②			
		栄養生理機能解析演習 I	①	①			
		栄養生理機能解析実験 I	①	①			
	食・栄養特別研究 I	4	4	修士論文作成指導	修了予定の2セメスター前から履修する		
	実践栄養コース	臨床栄養系	臨床栄養研究 I A	②	②		臨床現場における実践栄養的アプローチ
			臨床栄養研究 I B	②	②		栄養療法の現状と問題点
			臨床栄養研究 I C	②	②		
			臨床栄養演習 I A	①	①		
			臨床栄養演習 I B	①	①		
公衆栄養系		栄養教育評価研究 I A	②	②			
		栄養教育評価研究 I B	②	②	食生活・食文化と食教育研究		
		公衆栄養研究 I A	②	②	栄養教育評価基礎研究		
		公衆栄養研究 I B	②	②	栄養疫学の研究手法および保健統計学の実際		
		給食経営管理研究 I A	②	②	経営マネジメントの基礎研究		
		食育・栄養疫学研究 I	②	②			
		公衆衛生研究 I	②	②			
		公衆栄養演習 I A	①	①			
		公衆栄養演習 I B	①	①			
実践栄養特別研究 I		4	4	修士論文作成指導(ケーススタディを含む)	修了予定の2セメスター前から履修する		

## 16. ⑪生活科学研究専攻・修士課程

&lt;履修方法&gt;

【食・栄養コース】

指導教員の担当科目から4単位、演習と実験については指導教員のための科目として2単位、食・栄養特別研究Ⅰの8単位を必修とし、他の系の関連科目から最低4単位を選択し、合計30単位を最低単位として履修する。学位:修士(学術)

【実践栄養コース】

指導教員の担当科目の4単位を含めて実践栄養コースの科目から12単位、指導教員の演習科目2単位以上、実践栄養特別研究Ⅰの8単位を必修とし、他の系の関連科目から最低4単位を選択し、合計30単位を最低単位として履修する。学位:修士(栄養)

[更新履歴]

更新日	科目名等	変更内容