

生活科学研究専攻 修士課程

2023年度(令和5年度)カリキュラム表

| 科目コード                    | 授業科目             | 単位 |    | 副題                   | 備考   |
|--------------------------|------------------|----|----|----------------------|------|
|                          |                  | 前期 | 後期 |                      |      |
| 1221000195<br>1222000215 | 食品材料機能開発 I       | ②  | ②  | 食品の製造と機能開発・評価        |      |
| 1221000119<br>1222000219 | 食品材料機能解析研究 I A   | ②  | ②  | 機能性食品と健康との関わり        |      |
| 1221000188<br>1222000188 | 食品材料科学 I A       | ②  | ②  |                      | 開講せず |
| 1221000189<br>1222000189 | 食品材料科学 I B       | ②  | ②  | 食品の加工技術と食品衛生         |      |
| 1221000274<br>1222000311 | 調理機能研究 I A       | ②  | ②  | 調理操作の機能解析と評価         |      |
| 1221000276<br>1222000279 | 調理機能研究 I B       | ②  | ②  |                      | 開講せず |
| 1221010784<br>1222010757 | 食品安全解析研究 I A     | ②  | ②  |                      | 開講せず |
| 1221010785<br>1222010758 | 食品安全解析研究 I B     | ②  | ②  | 食品安全と微生物の関わり         |      |
| 1221010791<br>1222010771 | 流通機能解析研究 I       | ②  | ②  | 消費者行動とマーケティング        |      |
| 1221010771<br>1222010744 | 食品機能解析演習 I       | ①  | ①  |                      |      |
| 1221010772<br>1222010745 | 食品機能解析実験 I       | ①  | ①  |                      |      |
| 1221000027<br>1222000031 | 栄養・生化学研究 I A     | ②  | ②  | 食栄養因子とオミクス解析         |      |
| 1221000028<br>1222000032 | 栄養・生化学研究 I B     | ②  | ②  |                      | 開講せず |
| 1221010786<br>1222010759 | 栄養・生化学研究 I C     | ②  | ②  | 酸化傷害と疾患の関わり          |      |
| 1221010793<br>1222010773 | 生理・生化学研究 I       | ②  | ②  | 神経科学と代謝調節、食に関わる人体の生理 |      |
| 1221000032<br>1222000041 | 栄養生理・生化学演習 I     | ①  | ①  |                      |      |
| 1221000034<br>1222000043 | 栄養生理・生化学実験 I     | ①  | ①  |                      |      |
| 1221000250<br>1222000270 | 栄養食品成分機能解析研究 I A | ②  | ②  | 酵素の応用的特性             |      |
| 1221000259<br>1222000045 | 栄養食品成分機能解析研究 I B | ②  | ②  | 機能性食品の生体影響評価         |      |
| 1221000225<br>1222000283 | 生体調節・栄養生理研究 I A  | ②  | ②  |                      | 開講せず |
| 1221000226<br>1222000284 | 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        |      |
| 1221010777<br>1222010750 | 生体システム研究 I A     | ②  | ②  | 身体運動と食行動のシステム生理      |      |
| 1221010780<br>1222010752 | 生体システム研究 I B     | ②  | ②  | 身体活動の質と量             |      |
| 1221010787<br>1222010760 | 生体システム研究 I C     | ②  | ②  | 細胞と細胞外マトリックスの関わり     |      |
| 1221000176<br>1222000011 | 栄養生理機能解析演習 I     | ①  | ①  |                      |      |
| 1221000177<br>1222000012 | 栄養生理機能解析実験 I     | ①  | ①  |                      |      |
| 1221010775<br>1222010748 | 食・栄養特別研究 I       | 4  | 4  | 修士論文作成指導             |      |
| 1221000741<br>1222000741 | 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   |      |
| 1221000840<br>1222000840 | 臨床栄養研究 I B       | ②  | ②  | 栄養療法の現状と問題点          |      |
| 1221010790<br>1222010770 | 臨床栄養研究 I C       | ②  | ②  | 健康・栄養・環境の相互関係        |      |
| 1221010773<br>1222010746 | 臨床栄養演習 I A       | ①  | ①  |                      |      |
| 1221010774<br>1222010747 | 臨床栄養演習 I B       | ①  | ①  |                      |      |
| 1221000165<br>1222000176 | 栄養教育評価研究 I A     | ②  | ②  |                      | 開講せず |
| 1221000265<br>1222000265 | 栄養教育評価研究 I B     | ②  | ②  | 食生活・食文化と食教育研究        |      |
| 1221000760<br>1222010290 | 公衆栄養研究 I A       | ②  | ②  | 栄養教育評価基礎研究           |      |
| 1221010781<br>1222010753 | 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 |      |
| 1221010782<br>1222010754 | 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        |      |
| 1221010794<br>1222010774 | 給食経営管理研究 I B     | ②  | ②  | 給食運営管理の実践研究          |      |
| 1221010792<br>1222010772 | 食育・栄養疫学研究 I      | ②  | ②  | 栄養疫学研究への理解と食育への応用    |      |
| 1221000160<br>1222000160 | 公衆衛生研究 I         | ②  | ②  | 皆の健康を評価する疫学研究の実際     |      |
| 1221010162<br>1222000166 | 公衆栄養演習 I A       | ①  | ①  |                      |      |
| 1221010163<br>1222010161 | 公衆栄養演習 I B       | ①  | ①  |                      |      |
| 1221010776<br>1222010749 | 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) |      |

<履修方法>

【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 |
|-----|------|------|
|     |      |      |
|     |      |      |