

授業科目名	食料健康科学研究 II
科目番号	01ER402
単位数	2 単位
標準履修年次	1 年次
時間割	春 AB 応談
担当教員	Hsinyu Lee, Tsai-Kun Li, Chang-Chuan Chan, Ming-Ju Chen, Tang-Long Shen, Han-Yi E. Chou
授業概要	「食と健康」に関する研究の方法と原理について、担当教員のラボに滞在し、具体的な研究テーマを通して実践的に学ぶ。食料健康科学研究 II では、国立台湾大学の指導教員のもとで学習することで、健康と食品科学に関する専門性を身につける。成果をレポートとして報告し、各担当教員が成績評価を行う。
備考	国立台湾大学にて英語にて実施。国際連携食料健康科学専攻の学生向け
授業形態	実験・実習
教育目標との関連	ラボでの実習を通じて、食料と健康に関する R&D を評価する能力、及びラボで実施可能な R&D の計画・実施能力を涵養する。ラボでの様々な活動を通じて、プロジェクトマネジメントについても学ぶ。この実習は担当教員の指導の下行い、成果を期末レポートにまとめる。
授業の達成目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 自ら教員が実施する研究を調べることができる。 2. 自ら取り組む個別の実験や解析の目的と手法を説明することができる。 3. 自ら取り組む個別の実験や解析の結果と解釈を科学的に説明し議論することができる。 4. 自ら取り組む個別の実験や解析を、研究全体の目的の中に位置づけることができる。 5. 自ら取り組む研究を、食料健康科学の諸問題中における位置づけを説明することができる。
授業計画	テーマ 1：シグナル伝達学 (Hsinyu Lee) テーマ 2：医薬品と健康食品の開発 (Tsai-Kun Li) テーマ 3：環境疫学とグローバルヘルス (Chang-Chuan Chan) テーマ 4：動物性食料 (Ming-Ju Chen) テーマ 5：応用微生物学 (Tang-Long Shen) テーマ 6：幹細胞とナノバイオテクノロジー (Han-Yi E. Chou)
履修条件	
成績評価方法（割合・評価基準・提出期限等）	実習への参加度（活動・質疑応答）（50%）、レポート課題（50%）で評価する。 レポートのテーマは、「研究テーマ・実習内容の要約と食料健康科学分野における課題との関連性」。 評価は、A+、A、A-、B+、B、B- および不合格（C+、C、C-）とする。
授業外における学習方法	指導教員、研究室メンバーと活発に議論すること
教材・参考文献・配付資料等	教員から授業にて紹介
オフィスアワー	担当教員： Hsinyu Lee 電子メール： hsinyu@ntu.edu.tw 担当教員： Tsai-Kun Li 電子メール： tsaikunli@ntu.edu.tw 担当教員： Chang-Chuan Chan 電子メール： ccchan8082@gmail.com 担当教員： Ming-Ju Chen 電子メール： cmj@ntu.edu.tw 担当教員： Tang-Long Shen

	電子メール：shentl@ntu.edu.tw 担当教員： Han-Yi E. Chou 電子メール：hyechou@ntu.edu.tw
その他（学生に望む こと等）	
関連科目	食料健康科学研究 I（筑波大学） 食料健康科学演習 II（国立台湾大学） フィールドと実験室の融合（国立台湾大学） 生物医科学研究の橋渡しのためのブートキャンプ（国立台湾大学） フィールドと実験室の融合（ボルドー大学） オミクスとバイオインフォマティクスの医科学への応用（ボルドー大学）
キーワード	研究室、実験、分析