食科学科合格者の皆さまへ

合格おめでとうございます。これから入学するまでの間に学んでおいていただきたいことや心構えなど、食科学科からの課題を以下に記しました。入学前の貴重な時間を有意義にお過ごしいただきたいと思います。

[学科からのメッセージ]

長寿化・多様化した国際社会で、「食」の役割はますます大きくなっています。食科学科は、食品学・栄養学・調理学を主要な柱としてカリキュラムを構成しており、食文化に対する理解も必要です。学ぶべき科目数の多い学生生活になることをよく理解しておいてください。

食科学科での 4 年間では、(1)生活や社会へ及ぼす「食」の影響を説明できる能力、(2)「食」に関する様々な問題の解決に必要な能力、(3) 「食」に関する基礎科学的及び専門的知識、(4)多職種と連携して社会貢献できる能力、(5)グローバルな視点から「食」を総合的に理解するスペシャリストとして必要な知識・技能の習得を目指します。

幅広い知識と教養が学生として必要なことはいうまでもありません。広い視野を持ち、専門だけの小さな世界に閉じこもることのないように心がけていただければと思います。そして、豊かな趣味を通してコミュニケーション能力を身につけることも大切です。大学にはたくさんのクラブやサークルがありますし、他学部他学科の方たちと知り合うことも有意義なことでしょう。

[課題]

食科学科の各教科を理解する上で、高校までの「化学」や「生物」の知識は欠かせません。その他にも語学、実験・調査結果の分析に欠かせない「統計学」の知識も必要です。

まず、高校の化学・生物の教科書の内容はしっかりと学んでおいていただきたいと思います。「化学」や「生物」を学んでいない方は、教科書・参考書などでしっかり学んでおいてください。学んだ方も、栄養成分・食品成分・生体成分の化学構造や化学的性質の理解、生体内での食物の消化・吸収・栄養素の利用のメカニズム、生体の恒常性の維持の仕組みの理解などは特に基本となりますのでよく復習しておいてください。

また、大学入試共通テストの問題が公開されたら是非解いてみてください。本学の過去の入試問題にも目を通し、解けない問題に関しては復習を始める糸口になるでしょう。それにより、ご自身の知識や理解が不足している部分を発見し、4 月までに補強しておいてください。

3 年生になると、卒業研究のために研究室を選択し、所属研究室で自ら卒業研究に携わることになります。研究の方法は研究室によって異なりますが、共通していることは、最新の情報を幅広く把握するために外国の雑誌等を読まなければならないことです。ですから英語には常に慣れ親しむよう心がけてください。

[その他]

参考書「９９項目でマスター生物・化学　建帛社」に取り組み、化学と生物の基礎を勉強しておくことを強くおすすめします。

[お薦めの図書]

　食科学科先生方のお薦めの図書を以下に挙げておきますので、いくつか目を通してみましょう。

・新装版　「こつ」の科学　調理の疑問に答える　杉田浩一
柴田書店

・古代ローマの料理書　アピーキウス　ミュラ＝ヨコタ・宣子（翻訳）
三省堂

・しくみを知ればもっと楽しめる！　調理科学　おいしさの教科書　石川伸一
ナツメ社

・カリカリベーコンはどうして美味しいにおいなの？　Andy Brunning
化学同人

・味覚と嗜好のサイエンス　伏木 亨
丸善出版

・もう抗生物質では治らない: 猛威をふるう薬剤耐性菌
マイケル シュナイアソン　マーク プロトキン　栗木 さつき（翻訳）

・今日からモノ知りシリーズ　トコトンやさしい包装の本　第２版
水口眞一・大須賀 弘・石谷孝佑
日刊工業新聞

・筋肉は本当にすごい　杉晴夫　ブルーバックス
講談社

・茶わんの湯　寺田寅彦
窮理舎

・生き物たちの化学戦略ー生理活性物質の探索と利用ー　長澤寛道
東京化学同人

以上です。

それでは体調管理をしっかりとなさり、元気に入学式でお会いしましょう。

食科学科教員一同