

食物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、食物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無駄にしないよう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]

家政学部は人間科学を学ぶところであり、その中でも食物学科は生命の根源となる「生きる力」の根幹を学ぶ学科です。食物学科には2つの専攻があり、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。食物学専攻は、食品学・栄養学・調理学を主要な柱として学科目を構成しており、食文化に対する理解も必要です。

管理栄養士専攻では、それらに加えて医学・保健学・スポーツ科学も重要な関連科目となりますので、関心を持って見聞を広めていただきたいと思います。これからは、福祉に対する深い理解も欠かせません。ニュースなどから知識を得ることも、心がけてみてください。

また、幅広い知識と教養が学生として必要なことはいまでもありません。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]

食物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と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となります。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。

[お薦めの図書・その他]

食物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。

- ・「視覚でとらえるフォトサイエンス生物図録」 鈴木孝仁（監修）
数研出版編集部
- ・「微生物が地球をつくったー生命40億年史の主人公」 ポール・G・フォーコウスキー
松浦俊輔訳 青土社
- ・「大地の五億年 せめぎあう土と生き物たち」 藤井 一至
ヤマケイ文庫
- ・「世界の見方が変わる元素の話」 ティム・ジェイムス 伊藤信子訳
草思社
- ・「ロウソクの科学」 ファラデー 三石巖訳
角川文庫
- ・「理科系の作文技術」 木下是雄
中公新書
- ・「栄養データはこう読む」、「佐々木敏のデータ栄養学のすすめ」 佐々木 敏
女子栄養大学出版部
- ・「栄養学を拓いた巨人たち「病原菌なき難病」征服のドラマ」 杉晴夫
ブルーバックス
- ・「新ベターホームのお料理一年生」 ベターホーム協会
- ・「からだに美味しい野菜の便利帳」、「新・野菜の便利帳」 板木利隆（監修）
高橋書店
- ・「変わる家族 変わる食卓」 岩村 暢子
勁草書房
- ・「捨てられる食べものたち 食品ロス問題がわかる本」 井出留美
株式会社旬報社

以上です。

それでは体調管理をしっかりとなさり、元気に入學式でお会いしましょう。

食物学科教員一同