

■科目名 サブテーマ	機能性食品	■授業形態/単位	秋/2
		■クラス	
■担任者名	福永 健治	■曜限	月3

■授業概要	<p>授業の到達目標およびテーマ: 本講義では、食品の有する生体調節機能すなわち、一次、二次および三次機能について学ぶ。また、保健機能食品制度、保健機能食品、いわゆる健康食品について学習し、ヒトの健康に及ぼす影響について知見を深める。さらに、栄養成分の消化吸収のしくみについても学習して、食品成分摂取の基本についても理解をする。</p> <p>授業の概要: 食品は、栄養機能、感覚機能および生体調節機能を持ち合わせている。急速な高齢化社会が迫りくる現在、予防医学の重要性が大きく期待され、食品の三つ目の機能である生体調節機能が注目されている。食品の生体調節機能研究の歴史、現状、制度、未来について具体的事例を示し講義を進める。</p>
■到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品の一次、二次、および三次機能について理解する。</li> <li>2. 三大栄養成分の消化及び吸収、機能について理解する。</li> <li>3. ビタミン及びミネラルの機能について理解する。</li> <li>4. 食品成分による免疫、神経伝達、ホルモンに及ぼす影響について理解する。</li> <li>5. いわゆる健康食品、特別用途食品、特定保健用食品の区分、法令上の取り扱いについて理解する。</li> <li>6. 我が国及び世界各地における生活習慣病の発生状況、健康状況の現状を理解する</li> </ol> <p>以上について理解することはもちろんであるが、これらを学習していない他人にわかりやすく、必要十分に説明できるようになることを到達目標とする。単なる記憶にとどまらず、自らが進んで学習を進め、理解を深める努力が重要である。</p>
■授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品の生体調節機能と医薬品の</li> <li>2. 食生活の変化と疾病1</li> <li>3. 食生活の変化と疾病2</li> <li>4. 日本人の食性と食品機能1</li> <li>5. 日本人の食性と食品機能2</li> <li>6. 疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分1</li> <li>7. 疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分2</li> <li>8. 疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分3</li> <li>9. 疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分1</li> <li>10. 疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分2</li> <li>11. 疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分3</li> <li>12. 保健機能食品制度</li> <li>13. 特定保健用食品／栄養機能食品</li> <li>14. 健康食品、その他</li> <li>15. 遺伝子組み換え食品と食品機能</li> </ol>
■授業時間外学習	
■成績評価の方法	<p>定期試験(筆記試験)の成績と平常成績で総合評価する。 定期試験(筆記)の成績80%と平常成績20%(小テストなど)で総合評価する。</p>
■成績評価の基準	総合点60%以上を合格とする。出席60%以下の場合不合格とする。
■教科書	佐藤隆一郎,著:長澤孝志 わかりやすい食品機能栄養学 三共出版
■参考書	伏木亨,吉田宗弘 改訂 基礎栄養学 光生館 吉田先生の科目ほか、生化学4でも使いので必ず用意して下さい
■備考	出席は成績の評価を行う上で重視します。出席60以下は不合格としますが、40%までの欠席は諸君が欠席してよい権利ではありません。 オフィスアワーについて: 取り扱いの詳細については、授業時に追って指示します。