

■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"> 1.食品の一次、二次、および三次機能について理解する。 2.三大栄養成分の消化及び吸収、機能について理解する。 3.ビタミン及びミネラルの機能について理解する。 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。 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。 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 <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"> 1.食品の生体調節機能と医薬品の 2.食生活の変化と疾病1 3.食生活の変化と疾病2 4.日本人の食性と食品機能1 5.日本人の食性と食品機能2 6.疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分1 7.疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分2 8.疾病の予防と機能性成分 植物性食品成分3 9.疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分1 10.疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分2 11.疾病の予防と機能性成分 動物性食品成分3 12.保健機能食品制度 13.特定保健用食品／栄養機能食品 14.健康食品、その他 15.遺伝子組み換え食品と食品機能
■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。
■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でも使います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。 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。