

科目名	機能性食品		
英語名	Functional Foods		
開講期	後期（秋学期）火/3	選必区分	関西大学（選択） 大阪医科薬科大学（選択）
単位	関西大学 2・大阪医科薬科大学 1		
担当者名	福永健治		
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	
講義のあった日のうちに毎回学習した内容をレポート形式にまとめておく。	
成績の方法	
(関西大学)	定期試験（筆記試験）の成績で評価する。定期試験 100%
(大阪医科薬科大学)	定期試験の代わりにレポートで総合評価する。
成績評価の基準	
(関西大学)	試験点数 60%以上を合格とする。出席は成績に一切加味しません。
(大阪医科薬科大学)	レポート内容が到達目標に達していること。
教科書・参考書等（書名・著者・出版社）	
教科書	臼井 将勝（著）、小林 彰子（著）、鈴木 卓哉（著）、鈴木 武人（著）、高畑 宗明（著）、中野 章代（著）、山崎 薫（著） わかりやすい食品機能学三共出版
参考書	
担当者への問合せ方法	オフィスアワー、メール：fukunagk@kansai-u.ac.jp その他
備考	
受け身で出席するのではなく、自らが積極的に理解するために最大限活用する場であるとの意識を持って受講すること。明確かつ大局的な知識を修得することができるよう、何ごとにも興味を持ち、積極姿勢で受講すること。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。	