

科目名	機能性食品		
英語名	Functional Foods		
開講期	後期（秋学期）水/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			
<p>一般常識、これまで学習してきた事柄を総動員して、知識の習得に努めたいうえで、次の内容の理解を目標とする。</p> <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域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>以上について思考、判断力を深め、真に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表現し、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 			

<p>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</p> <p>以上のスケジュールで講義を行うが、小テスト、ミニッツペーパーによる確認を行い、その結果を元に講義後の自学自習の進展を図る</p>	
<p>授業時間外学習</p>	
<p>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。</p>	
<p>成績の方法</p>	
<p>(関西大学)</p>	<p>定期試験（筆記試験）の成績で評価する。 定期試験 100%ですが、ノートの提出、小テスト、ミニッツペーパーを実施し、参考にする場合があります。講義に出席していない場合、理解の進展は全く望めないので、100%出席を心がけてください。</p> <p>試験 100% 90 点以上秀、80 点以上優、70 点以上良、60 点以上可 59 点（含む）以下不可 60 点未満不可。</p>
<p>(大阪医科薬科大学)</p>	<p>定期試験の代わりにレポートで総合評価する。</p>
<p>成績評価の基準</p>	
<p>(関西大学)</p>	<p>①知識・技能の観点 講義で伝えたことが理解できているかを確認します。</p> <p>②思考力・判断力・表現力等の能力の観点 具体的な状況を設定し、どのような行動が必要かを確認します。</p> <p>③主体的な態度の観点 講義をしっかりと聞いていたかを確認できるような試験にします。</p>
<p>(大阪医科薬科大学)</p>	<p>レポート内容が到達目標に達していること</p>
<p>教科書・参考書等（書名・著者・出版社）</p>	
<p>教科書</p>	<p>中河原俊治【編著】 食べ物と健康Ⅱ 食品の機能（第3版） 三共出版 978-4-7827-0820-0 C3077</p>
<p>参考書</p>	
<p>担当者への問合せ方法</p>	<p>オフィスアワー：取扱いの詳細は授業時に指示する。 その他の教員への問い合わせ方法についても授業内で指示する。</p>
<p>備考</p>	
<p>全出席が基本である。忌引、部活での欠席、病気などによる欠席の届出は、一切不要。自ら積極的に理解するため、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、食に関して何ごとにも興味を持ち、積極姿勢で受講すること。</p>	