

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"> <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"> <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> </ol>			

<p>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</p> <p>オンデマンド配信授業回 食品の機能に関する最新情報について（授業動画 60 分＋学習課題 30 分）</p> <p>以上の項目について解説する。項目によっては複数回にまたがる場合や若干の変更がある場合がある。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>	

担当者への問合せ方法	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。
備考	
<p>オンデマンド配信授業回について</p> <p>①配信元：関大 LMS</p> <p>②配信時期：具体的な配信時間や期限は、関大 LMS のお知らせに掲載します。</p> <p>③質問対応：質問は対面授業時または関大 LMS メッセージで受け付けます。</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>	