Minami Kyushu University Junior college Syllabus

シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	研究科食品学専攻				
科目名称	分子代謝制御学特論Ⅱ					授業形態			
科目コード	680500	単位数	2単位	配当学年	2	実務経験教員		アクティブラーニング	
担当教員名	紺谷　靖英							ICT活用	
授業概要	食品成分の機能解析と機能性食品の開発、未利用生物資源の活用などにより、食生活が多様化してきている。しかしその安全性や機能性についてはまだ知られていないものも多い。生物を化学的視点から理解するとともに、それらに関する先端知識を習得し、その上で健康、疾病予防に関与する分子生物学、生化学の知識をもとにその関連性を学ぶ。								
関連する科目	生物学、生化学、食品学、栄養学などのそれぞれの分野。								
授業の進め方と方法	適切な論文や文献を参考にしながら、テーマに基づいた研究を実施していく。								
授業の到達目標	１　生体構成成分代謝の基礎を理解した上で、それらの代謝異常が起こる原因について説明できる。 ２　栄養と疾患について説明できる。								
学位授与の方針(DP)との関連	1.知識・技能と教養-(1)食・緑」の専門分野における高度な知識・技能／1.知識・技能と教養-(2)未知問題解決のために知識･技能を創造的に活用できる。／2.人間力・社会性・国際性-(1)豊かな個性を発揮して課題を発見し、探求することができる。／2.人間力・社会性・国際性-(2)課題を広い視野で捉え、客観的に評価ができる。／2.人間力・社会性・国際性-(3)主体性を持って多様な人々と協働し、課題解決ができる。／2.人間力・社会性・国際性-(4)自分の文化や異なる文化を理解でき、文化を超えて交流できる。								
授業時間外学習【予習】									
授業時間外学習【復習】									
課題に対するフィードバック	レポートは評価後に、返却および解説をする。								
評価方法・基準	レポート　100点								
テキスト	指定しない。								
参考書	関連分野の学術論文を使用。								
備考									