

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 | 食品機能科学特論 I | | | | 授業形態 | 講義 | | | |
| 科目コード | 690660 | 単位数 | 2単位 | 配当学年 | | 実務経験教員 | | アクティブラーニング | ○ |
| 担当教員名 | 永田 さやか | | | | | | | ICT活用 | |
| 授業概要 | この授業では、食品の機能性成分について、その成分、生体内での働きについて理解できるようになる事を目指します。実際に出回っているいわゆる健康食品の種類、機能性成分について詳しく解説し、生体内でどのように代謝されて利用されていくのかを解説します。 | | | | | | | | |
| 関連する科目 | この授業の履修前に「食品機能学」「生理学」の教科書や参考書などで復習しておくことが望ましいです。また、学部での「食品機能学」「生理学」を履修している事が望ましいです。 | | | | | | | | |
| 授業の進め方と方法 | この授業は、パワーポイントを使って進めていきます。その際に自由に討論、質問が出来る時間を設けます。最後にまとめのレポートを提出してもらうため、必要に応じて板書を行ってもらいます。 | | | | | | | | |
| 授業計画 | 食品の機能性成分と生体機能健康食品（トクホなどを含む）に利用されている食品中の機能性成分について学習する。食品の機能性成分が生体内でどのように作用、代謝されているのかを生理学的観点から学習する。 | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | 食品の機能性成分が実際にどのように生体に影響を及ぼすのかを食品側と生体側の両方の側面から理解できるようになる事を目指します。 | | | | | | | | |
| 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-(2) 課題を広い視野で捉え、客観的に評価ができる。 | | | | | | | | |
| 授業時間外学習【予習】 | この授業を受講する前に、現在、どのような健康食品が販売されているのか、また、自分はどうような健康食品が気になるのかを調べておくこと。 | | | | | | | | |
| 授業時間外学習【復習】 | 授業で学んだ健康食品について復習し、レポート作成のために調べること。 | | | | | | | | |
| 課題に対するフィードバック | 質問や討論する時間を設けるため、その際に疑問点についての詳しい解説を行う。 | | | | | | | | |
| 評価方法・基準 | 最終レポートによって評価します。 | | | | | | | | |
| テキスト | 必要に応じてプリントを配布する。 | | | | | | | | |
| 参考書 | <ul style="list-style-type: none"> ・「食の機能と健康の科学」日本食品安全協会（2022） ・「シンプル解剖生理学」河田光博・樋口隆 著、江南堂（2021） | | | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | | | |