

| Minami Kyushu University Syllabus | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------|---------|-----------------|---------------------------|----------------|-----|
| シラバス年度 | 2021 | 開講キャンパス | 宮崎キャンパス | 開設学科 | 食品開発科学科 | | |
| 科目名称 [英語名称] | 健康食品概論 [Food Science for Health] | | | 実務経験 教員担当 | | アクティブ ラーニング | |
| 科目コード | 278401 | 授業形態 | 講義 | 単位数 | 2 | 配当学年 | 2年次 |
| 教員氏名 | 中瀬 昌之 | | | 学位授与の方針 との関連 | DP3(1) | | |
| 授業概要 | 高齢化社会を迎え、健康食品の効果・安全性・医薬品との関係、摂取適任者など、健康食品をめぐる問題は多く、摂取の仕方によっては、ヒトの健康に深刻な悪影響を与える可能性が生ずる。本講義では、食品学および栄養学などの基礎に立って、健康食品がもつ問題を種々の角度から論じ、正しい健康食品のあり方・適用法について学ぶ。また、健康食品を中心とした食のリスクコミュニケーターとしての役割についても論ずる。 | | | | | | |
| 関連する科目 | 履修前に「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」を受講しておくことが望ましい。 | | | | | | |
| 授業の進め方と方法 | 教科書を使用しながら授業を進める。また、必要に応じてスライドを使用して授業を実施する。 | | | | | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品の機能 2. 健康食品の現状 3. 健康食品の種類 4. いわゆる健康食品の考え方 5. 健康食品の安全性 6. 医薬品と健康食品 7. 保健機能食品(1) 栄養機能食品 8. 保健機能食品(2) 特定保健用食品①: 法令と定義 9. 保健機能食品(3) 特定保健用食品②: 保健の用途と関連成分 10. 保健機能食品(4) 機能性表示食品 11. 健康食品各論(1) 単独の成分が用いられるもの① 12. 健康食品各論(2) 単独の成分が用いられるもの② 13. 健康食品各論(3) 食品の形態で用いられるもの 14. 健康食品の品質管理 15. まとめ | | | | | | |
| 授業の到達目標 | 健康食品について現状を把握しながら科学的知見に基づいて理解するとともに、食のリスクコミュニケーターとしての役割を理解することも目指す。 | | | | | | |
| 授業時間外の学修 | <p>次回の授業内容に関するテキストの部分に目を通しておくこと。</p> <p>授業の内容を十分に理解するために必ず復習しておくこと。また、理解が不十分であった部分は参考書等を使用して復習すること。</p> | | | | | | |
| 課題に対する フィードバック | 試験終了後に解説をする。 | | | 評価方法 | 1)学習意欲(授業中)－10点 2)試験－90点 | | |
| テキスト | 「保健機能食品学」(日本食品安全協会) | | | | | | |
| 参考書 | 必要に応じてプリントを配付する。 | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | |