

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]	食品機能学 [Food Functional Science]			実務経験 教員担当	アクティブ ラーニング	○	
科目コード	293200	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	寺原 典彦			学位授与の方針 との関連	DP1(2)		
授業概要	この授業では、各種の食品の3次機能を担う成分についての化学、形成、相互作用、吸収や体内での動き、及び機能性発現機構などについて理解し、さらに機能性糖質や抗酸化性物質などの有望な機能性素材の機能性食品への展開についても理解することを目指します。						
関連する科目	この授業の履修前に、「化学I、(II)」、「生物化学I、(II)」、「食品学I」、「生理学」を復習しておくことが望ましいです。履修と同時期に、「食品学II」を、履修後は、「栄養化学I、II」などを履修することが望ましいです。						
授業の進め方と方法	この授業の進め方は、資料プリントに沿った講義に加えて、小テストや演習(授業の中で随時、授業関連事項の質問を行い、答える)を行います。						
授業計画	第1回 食品の3つ機能 第2回 食生活の変化と疾病 第3回 機能性食品の制度 第4回 保健機能食品制度 第5回 おなかの調子と食品の機能性成分 第6回 循環器系疾患と食品の機能性成分 第7回 動脈硬化と食品の機能性成分 第8回 高血圧と食品の機能性成分 第9回 その他の食品成分と循環器疾患 第10回 糖尿病と食品機能性成分 第11回 その他の糖尿病予防食品成分 第12回 ミネラル補給と食品成分 第13回 歯のカルシウム代謝と食品成分 第14回 がんと食品の機能性成分 第15回 食生活とがん予防						
授業の到達目標	・食品の生体調節機能(3次機能)および、3次機能を担う成分(食品因子)についての化学、形成、相互作用、働きおよび体内動態について修得します。 ・有望な機能性素材の機能性食品への展開について理解します。【知識・理解の獲得】						
授業時間外の学修	この授業を受講する前に、「食品機能学」の配付プリントを事前に熟読し、次回の講義内容を把握しておいてください。この予習には1時間程度必要です。また、授業後はで学んだ内容を振り返り、要点を整理するための復習が1時間程度必要です。						
課題に対するフィードバック	小テスト、定期試験は採点后、返却及び解説をします。	評価方法		小テスト、演習、定期試験などによって総合的に評価します。小テスト(20点)、演習(10点)、定期試験(70点)			
テキスト	資料プリントを配布します。						
参考書	・寺尾ら著「食品機能学」光生館(2011)・青柳ら編「食品機能学」建帛社(2005)・五十嵐、宮沢著「食品の機能化学」弘学出版(2002)						
備考	フーズスペシャリスト資格取得に必要な科目となっています。						