

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2023年度	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	健康食品概論					授業形態	講義		
科目コード	278401	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	山崎 楓							ICT活 用	
授業概要	<p>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ある。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、正しい健康食品の在り方・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。</p>								
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。								
授業の方法と進め方	教科書とスライドを使用しながら授業を進める。								
授業計画【第1回】	<p>食の機能 食品の3つの機能（一次・二次・三次機能）と健康食品との関わりについて理解する。</p>								
授業計画【第2回】	<p>健康食品の現状 国内における健康食品の現状について学ぶ。</p>								
授業計画【第3回】	<p>健康食品の種類 健康食品の分類と特徴について学ぶ。</p>								
授業計画【第4回】	<p>いわゆる健康食品の考え方 「いわゆる健康食品」の概念と適切な利用方法について学ぶ。</p>								
授業計画【第5回】	<p>健康食品の安全性 健康食品について使用される成分の安全性について学ぶ。</p>								
授業計画【第6回】	<p>医薬品と健康食品 健康食品に混入していた医薬品成分の事例と食薬区分について学ぶ。</p>								
授業計画【第7回】	<p>メディアからの情報 マスメディア、インターネットから提供される食情報の正否を理解することの重要性を学ぶ。</p>								
授業計画【第8回】	<p>保健機能食品（1） 「栄養機能食品」に使用される成分の種類と栄養機能について学ぶ。</p>								
授業計画【第9回】	<p>保健機能食品（2） 「特定保健用食品」の法令上の定義について学ぶ。</p>								
授業計画【第10回】	<p>保健機能食品（3） 「特定保健用食品」の保健用途と関与成分について学ぶ。</p>								
授業計画【第11回】	<p>保健機能食品（4） 「機能性表示食品」の定義と現状について学ぶ。</p>								

授業計画 【第12回】	健康食品各論（1） 「いわゆる健康食品」で用いられる成分について学ぶ。（1回目）
授業計画 【第13回】	健康食品各論（2） 「いわゆる健康食品」で用いられる成分について学ぶ。（2回目）
授業計画 【第14回】	健康食品の品質管理 「いわゆる健康食品」の品質管理について学ぶ。
授業計画 【第15回】	食のリスクコミュニケーターの役割 食の安全性などに関する適切な情報を共有することの重要性について学ぶ。
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。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外の学習 【予習】	次回の授業内容に関する教科書の部分に目を通しておくこと。（30分程度）
授業時間外の学習 【復習】	授業の内容を十分に理解するために必ず復習をしておくこと。また、理解が不十分であった部分は参考書などを使用して復習すること。（1時間程度）
課題に対する フィードバック	定期試験終了後に解説を行います。
評価方法・基準	定期試験：100点
テキスト	食の機能と健康の科学 健康食品管理士/食の安全管理士テキスト 一般社団法人日本食品安全協会
参考書	第5版 健康食品管理士認定試験のための問題解説集 一般社団法人日本食品安全協会 必要に応じてプリントを配布する。
備考	健康食品管理士の資格取得に必要な科目です。（必修） 教職免許の資格取得に必要な科目です。（選択）