

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2025年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		研究科園芸学専攻／研究科造園学専攻／研究科食品学専攻		
科目名称	機能性食品開発特論						授業形態		講義・演習	
科目コード	690640	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	吉本 博明								ICT活 用	○
授業概要	本授業の目的は、機能性食品（機能性表示食品、特定保健用食品、特定用途食品等）の歴史を紐解きながら、機能性食品が求められる社会的背景、意義について理解することである【基礎的知識の習得】。具体的には、ヒメマツタケ/アガリクスの歴史を振り返りながら、機能性食品と法律、機能性食品とエビデンスの問題について討究する。 また、開発するにあたって求められる具体的な技術について理解する【専門力の育成】。具体的には、トクホや機能性表示食品に求められるエビデンスの構築方法について講義する。特に、前臨床試験および臨床試験の取り扱いや、ランダム化比較試験（RCT）randomized controlled trialなど、信頼できるデータの取得方法について学ぶ。 講義後半では、仮想的な機能性食品の企画書を立案し、その成果で評価する。									
関連する科目	学部において学習した、食品加工、食品開発に関する科目。									
授業の進め方 と方法	本講義は、Dialogueを基盤としたディスカッションを重視する。すなわち、各回に提示されたテーマについて教員が解説をおこない、解説を起点に対話によって相互に課題を抽出しつつ、課題解決の方向性を模索していく。ディスカッションで必要となったデータ等は、即自的にネット検索や文献を渉猟してエビデンスを確認するので、ノートパソコンを必携とする。									
授業計画	1. 内外の機能性食品のマーケット状況を調査する 2. 内外の機能性食品商品を調査する 3. ヒメマツタケ製品の歴史についてまとめる 4. 前臨床試験、臨床試験の方法についてまとめる 5. 求められる機能性食品の仮想商品企画を立案する									
授業の到達目標	1. 機能性食品開発で想定しておくべきさまざまな条件について理解する【基礎的知識の習得】 2. 機能性食品開発にあたってのエビデンス構築の計画が立てられる【専門力の育成】。									
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。									
授業時間外学習【予習】	機能性食品に関する国内外の商品事例を調査する。									

授業時間外学習【復習】	教員とおこなったディスカッションについてディスカッションペーパーをまとめる。
課題に対する フィードバック	毎回、ディスカッションしたテーマについて200字レポートを課す。課題については、次回講義で、模範解答を示す。
評価方法・基準	1) ディスカッション態度 50点 2) 最終プレゼンテーション 50点
テキスト	使用せず
参考書	関連分野の学術論文を使用
備考	インターネット検索、文献検索を多用するので、毎回PCを持参すること。また、文献管理ソフトMendeleyの操作法を習得しておくこと。 分析ツールとして、Tableauを使用するのでチュートリアルビデオを見ておくこと。