

## 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 |        | 研究科食品学専攻 |    |                |   |
| 科目名称                | 食品機能科学特論Ⅱ                                                                                                                             |         |     |         |      |      |        | 授業形態     | 講義 |                |   |
| 科目コード               | 690670                                                                                                                                | 単位数     | 2単位 |         | 配当学年 |      | 実務経験教員 |          |    | アクティブ<br>ラーニング | ○ |
| 担当教員名               | 永田 さやか                                                                                                                                |         |     |         |      |      |        |          |    | ICT活<br>用      |   |
| 授業概要                | <p>この授業では、食品から発見された機能性成分について、実際に健康食品や医薬品へ応用するための手段や方法について学習します。その際にどのようなデータが必要でどのような実験が必要になるのか、また、その際に利用される実験方法などについて理解する事を目指します。</p> |         |     |         |      |      |        |          |    |                |   |
| 関連する科目              | <p>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、大学院「食品機能科学特論Ⅰ」、学部「食品機能学」「生理学」を履修している事が望ましいです。</p>                               |         |     |         |      |      |        |          |    |                |   |
| 授業の進め方<br>と方法       | <p>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。</p>                                      |         |     |         |      |      |        |          |    |                |   |
| 授業計画                | <p>食品の機能性成分の応用にむけて<br/>食品中の機能性成分を健康食品や医薬品として応用するまでを学習する。<br/>健康食品や医薬品として応用するには、どのようなデータが必要でどのような実験が必要なのか、その際に行う実験の方法などについて学習する。</p>   |         |     |         |      |      |        |          |    |                |   |
| 授業の到達目標             | <p>食品の機能性成分が健康食品や医薬品として応用されるまでの課程が理解できるようになる事を目指します。</p>                                                                              |         |     |         |      |      |        |          |    |                |   |
| 学位授与の方針<br>(DP)との関連 | <p>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。</p>        |         |     |         |      |      |        |          |    |                |   |
| 授業時間外学習【予習】         | <p>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、自分はどのような健康食品が気になるのかを調べておくこと。</p>                                                             |         |     |         |      |      |        |          |    |                |   |

|               |                                                                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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"> <li>・「食の機能と健康の科学」日本食品安全協会（2022）</li> <li>・「シンプル解剖生理学」河田光博・樋口隆 著、江南堂（2021）</li> </ul> |
| 備考            |                                                                                                                         |