


[シラバス検索](#) > [シラバス検索結果](#) > 授業詳細

Syllabus

授業詳細

開講年度	2018	開講学期	後学期
開講学部等	農学部生命機能学科	授業科目区分	
科目ナンバリング	AgB1B-8CHG-006	時間割番号	26g02
対象学生		対象年次	1～
科目名[英文名]	食品健康科学概論 [Introduction of Food and Health Science]	単位数	2
担当教員[ローマ字表記]	菅原 卓也, 岸田 太郎, 西 甲介, 藤谷 美菜, 丸山 広達 [SUGAHARA Takuya, KISHIDA Taro, NISHI Kosuke, FUJITANI Mina, MARUYAMA Kotatsu]		

授業題目

食品健康科学概論 (Introduction of Food and Health Science)

授業のキーワード

食品、機能性、栄養科学、健康、食育

授業の目的

高齢化が進む中、食と健康、および食品の機能性は非常に注目されている。学生は、食と健康の関わりについて学習する。また、食に関連した様々な知識を身につけ、食に関連する諸問題を見出すとともに、それを解決する手段を考える力を養う。

授業の到達目標

1. 学生は、食と健康の関連性について説明できる。
2. 学生は、食品の栄養機能について説明できる。
3. 学生は、食品の感覚機能について説明できる。
4. 学生は、食品の生体調節機能について説明できる。
5. 学生は、食育について理解し、概要を説明できる。
6. 学生は、食品の機能性研究について理解し、概要を説明できる。

ディプロマ・ポリシー（卒業時の到達目標） / 共通教育の理念・教育方針に関わる項目

（知識・理解）生物有機化学、栄養科学、生化学、微生物学、動物細胞工学、植物化学、遺伝子制御工学に関する専門知識と技術を修得している。

(思考・判断) 地域社会や国際社会における食料、生命、環境に関連する諸課題、特に生命に関連する諸課題の原因を論理的に説明でき、解決策を見出すことができる。

愛媛大学学生として期待される能力（愛大学生コンピテンシー）に関わる項目

必要な情報を収集・整理できる
個別の知識や技能を相互に関連づけながら習得できる
習得した知識や技能を基に自分の考えを組み立て、適切に表現（記述・口述）できる
広い視野と論理的思考に基づき分析・解釈できる
科学的根拠に基づき判断し、解決策を提示できる

授業概要

本講義は、まず食品の3つの生理学的機能性について理解した上で、食と健康に関連したトピックスを学習する。また、ヒトの生命維持、生理機能維持、および健康に及ぼす食品の役割について学習する。

授業スケジュール

第1回 食品健康科学
第2回 食品の三つの機能
第3回 食品の機能性評価
第4回 身近な食品の機能性1（柑橘）
第5回 身近な食品の機能性2（海洋資源）
第6回 栄養疫学とは？
第7回 栄養疫学研究法
第8回 食事摂取の評価方法
第9回 まとめ（試験と振り返り）
第10回 筋肉に働きかける食品
第11回 脂質と健康
第12回 健康と食事の関係
第13回 食品成分の体内動態
第14回 食品成分の生体調節機能
第15回 試験

授業時間外学習にかかわる情報

講義資料を、あらかじめ下記webサイトより入手し、それもとに予習して講義に臨む。

<http://web-amb.agr.ehime-u.ac.jp/>

成績評価方法

3回の試験の成績の平均で評価する。

受講条件

受講のルール

講義資料をあらかじめ下記webサイトから入手し、予習しておくこと。

<http://web-amb.agr.ehime-u.ac.jp/>

教科書（購入の必要のある図書）

教科書1	書名	-	ISBN	
	著者名		出版社	出版年

参考書（購入する必要はないが、推奨する図書）

参考書1	書名	-	ISBN	
	著者名		出版社	出版年

教科書・参考書に関する補足情報

-

オフィスアワー

月曜日10時から11時

Eメールアドレス

sugahara.takuya.mz@ehime-u.ac.jp

連絡先

農学部3号館266号室
sugahara.takuya.mz@ehime-u.ac.jp

参照ホームページ

<http://web-amb.agr.ehime-u.ac.jp/>

その他

