

授業科目 (ナンバリング)	食品機能学 (ND604)			担当教員	出口 雄也・藤木 司		
展開方法	講義	単位数	1.5 単位	開講年次・時期	6 年・前期	必修・選択	選択必修
授業のねらい							アクティブラーニングの種類
<p>健康食品市場の急速な拡大とともに、様々な健康関連情報が溢れる昨今、薬剤師として正しい知識を提供していくことが求められている。授業では、食品成分の消化・吸収、代謝の過程を考慮しながら、健康食品や保健機能食品の特性について理解し、その効果的な活用方法を考えることを目的とする。また、新型タバコやゲノム編集食品など、近年市場に出始めている新しい情報についても理解を深めてもらいたい。</p> <p>【本学薬学部独自のアドバンスト科目】</p>							①②③⑧⑨
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	<ul style="list-style-type: none"> <li>代表的な保健機能食品の特徴を説明することができる。</li> <li>保健機能食品と薬との相互作用を説明することができる。</li> </ul>				定期試験 小テスト/課題 CAI 課題	55% 30% 10%	
情報収集、分析力	<ul style="list-style-type: none"> <li>保健機能食品の効果的な活用方法を提案することができる。</li> </ul>				定期試験	5%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力							
多様性理解力							
出席					受験要件		
合計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験の成績を 60%とし、筆記試験を行う。定期試験では全授業内容についての知識を問うとともに、その活用法、薬との相互作用等、状況判断についても出題する。</li> <li>小テスト/課題は毎授業で行いその成績を 30%、CAI 課題の成績を 10%とするが、詳細については 1 回目の授業において説明する。なお、小テスト/課題に関するフィードバックは、授業中に口頭で適宜行う。</li> </ul>							
授業の概要							
<p>特定保健用食品は暗記で覚えた学生が多いと思うが、演習とその解説を通して身近に感じることができるように進めていく。セルフメディケーションの推進に役立つよう、最新の情報についても紹介しながら、これまで学んだ知識の理解度を深めるよう進める。授業はパワーポイントを用いて行う。</p> <p>この授業の標準的な 1 コマあたりの授業外学修時間は、112.5 分です。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：長澤一樹ほか『薬学領域の食品衛生化学 [第 3 版]』（廣川書店）※衛生化学 I と同じ</p> <p>参考書：特に指定しない</p> <p>指定図書：福井透『薬剤師がすすめるビタミン・ミネラルのとり方』（丸善）</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<p>これまで学修した衛生化学 I、臨床栄養学、生化学 I・II・III、分子生物学などを復習して授業に臨んでほしい。国家試験においても実践問題等で出題される範囲であるため、授業を通して保健機能食品等に対する苦手意識を克服してほしい。また、健康情報に惑わされることなく正しい食生活ができること、また指導できることを期待している。</p> <p>質問は基本的に在室中であれば可能ですので、薬学研究棟 3 階 P308（出口）、1 階 P104（藤木）を訪ねてください。</p>							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習	到達目標番号*
1	はじめに	概要、健康食品市場 情報を正しく理解するには（出口）	授業前課題、授業後課題に取り組むこと	
2	食品表示法 保健機能食品制度	食品情報、強調表示、経緯と現状 機能性表示食品（出口）	教科書 p142～148	521, 522, 744
3	特定保健用食品 （薬との相互作用）	血糖値が気になり始めた方の食品 おなかの調子を整える食品（出口）	糖の吸収、食物繊維について復習し授業に臨むこと	501, 502, 509-511, 521, 744, 745
4		血中中性脂肪、体脂肪が気になる方の食品 コレステロールが高めの方の食品（出口）	脂質の吸収について復習し授業に臨むこと	501, 502, 509, 510, 521, 744, 745
5		血圧が高めの方の食品 ミネラルの吸収を助ける食品（出口）	血圧上昇のメカニズム、ミネラルについて復習し授業に臨むこと	501, 502, 509, 521, 744, 745
6	食品安全性 （ゲノム編集食品と 遺伝子組換え食品）	ゲノム編集食品と遺伝子組換え食品 ゲノム編集技術（藤木）	授業プリントの復習	372, ADV152, ADV153
7		ゲノム編集食品の安全性と将来性（藤木）	授業プリントの復習	372, ADV176
8	機能性食品と 免疫機能	腸管免疫について 機能性食品と免疫システム（藤木）	授業プリントの復習	439-446, 451, 501, 502, 521, 744, 745
9		プロバイオティクスとプレバイオティクス、 機能性食品と抗酸化作用について （藤木）	授業プリントの復習	511, 521, 744, 745, 744, 745
10	演習	先天性代謝異常疾患時の栄養療法 代謝性疾患、（出口）	事前に配布した問題を解き、授業に臨むこと	504, 515, 521, 744
11	セルフ メディケーション	主な一般用医薬品の列挙（出口）	授業プリントの復習	739
12		近年のタバコ市場（出口）	授業プリントの復習	739
13		ニコチン代替療法（出口）	授業プリントの復習	739
14	演習	食物アレルギー、表示基準（出口）	事前に配布した問題を解き、授業に臨むこと	522
15	特別用途食品	在宅高齢者への栄養支援（出口）	授業プリントの復習	15, 510, 514, 521
16	定期試験			

注）上記の第1回～第15回は、授業の概要を示したもので、講義の順番は変更される場合があります。

\*到達目標番号と到達目標の対応は、大学 HP 掲載のコアカリ SBO 番号／項目対応表を参照して下さい。