

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
健康食品学	2・3年次	必修	講義	30時間	小菅 優子
授 業 概 要					
食品の人体への効能について知り、健康食品と位置づけられる食品について分類とその働きを学習し、健康食品と人とのかかわり合いについて正確な判断ができるよう修得する。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・食品の機能や働き、健康食品の分類について理解する。 ・健康食品の種類や効能について理解する。 ・食品添加物の定義や使用基準について理解する。 					
回	学 習 内 容				担当教員
1	栄養学①：栄養とその歴史、食物の消化と吸収、糖質と代謝				小菅 優子
2	栄養学②：脂質と代謝、アミノ酸・たんぱく質と代謝、糖質・脂質・アミノ酸の相互代謝				
3	栄養学③：ビタミンとその類似作用物質、ミネラル、電解質と水の代謝				
4	栄養学④：食物繊維・難消化性糖類、エネルギー代謝、健全な食生活				
5	疾患と栄養①：肝疾患、腎疾患、胃腸疾患、胆嚢・膵臓疾患、がん				
6	疾患と栄養②：肥満、糖尿病、高脂血症、高尿酸血症、動脈硬化				
7	疾患と栄養③：高血圧、アレルギー疾患、関節炎、老化貧血				
8	栄養アセスメントとNST：栄養アセスメントの方法、NST、食事摂取基準について				
9	食品学・健康食品総論①：食品の機能、健康食品の現状、栄養機能食品認定資格の現状				
10	食品学・健康食品総論②：いわゆる健康食品の摂取における問題点、健康食品の安全性				
11	食品学・健康食品総論③：いわゆる健康食品と保健機能食品				
12	健康食品各論①：健康食品として用いられるもの：単独の成分、食品の形態				
13	健康食品各論②：健康食品として用いられるもの：単独の成分、食品の形態				
14	健康食品の品質管理：品質管理とGMP、プロセス管理と信頼性、GMP以外のGood Practice				
15	医薬品と食品の相互作用：医薬品と食品、医薬品と食品の相互作用、嗜好品と医薬品の作用				
学 習 方 法					
事前に教科書を読んでおくと、理解が一層深まる。					
評 価 方 法					
レポートにより評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
[教科書] 健康食品学 第4版 一般社団法人 日本食品安全協会 問題解説集 第4版 一般社団法人 日本食品安全協会					