【授業科目】　食品学　Food Science

担当教員	開講年次	選択必修	単位数	時間数	授業形態	実務経験	オフィスアワー	教職員への授業公開
小菅 優子、大橋 鉱二、千原 猛	３年次 後　期	自由	1	15	講義	あり	巻末 掲載	可

授業概要 （内容と進め方） 及び課題に対する ﾌｨｰﾄﾞﾊﾞｯｸ方法	授業概要／日常的に食品から摂取している栄養素がどの様に体内に取り込まれ、代謝されるかを教授する。また、その成分についての特徴や化学的性質を中心に、食品成分の相互作用や変化、エネルギー代謝について講義する。 課題に対するフィードバック方法／提出された課題について、全体の総評コメントを掲示にて公開する。
実務経験に関する 授業内容	健康食品管理士の経験を持つ教員が、健康食品管理士として医薬品との総合作用や病態と栄養管理について、経験を交えながら講義する。
授業の 位置づけ	本学のディプロマ・ポリシー⑤「将来に向け臨床検査を主体的に学び、臨床検査の専門職としてのキャリアを伸ばせる能力を持つことができる。」の達成に寄与している。
到達目標 （履修者が到達 すべき目標）	①栄養素の種類と機能の関係が説明できる。 ②栄養素の吸収経路を分類し概要が説明できる。 ③糖質、脂質、たんぱく質の消化・吸収機構について説明できる。 ④食品のエネルギーの求め方が説明できる。
時間外学習に必要な 学修内容および 学習上の助言	第1～8回事前学習：指定の教科書を事前に読み、解らない用語について調べておくこと（各60分）。 第1～8回事後学習：各回での学びを復習することで確認し、解らなかったことは調べ教員に質問する（各60分）。 ＊その他に、講義で学んだことを振り返るための課題を課すことがある（各120分）。 ※上記時間については、指定された学習課題に要する標準的な時間を記載してあります。日々の自学自習全体としては、各授業に応じた時間（２単位１５回科目の場合：予習+復習４時間／1回）（１単位１５回科目の場合：予習+復習1時間／１回）（１単位８回科目の場合：予習+復習４時間／１回）を取るよう努めてください。詳しくは教員の指導に従ってください。
授業計画	第 1 回　医薬品と食品の相互作用①：序論、関わる因子 第 2 回　医薬品と食品の相互作用②：薬力学的相互作用 第 3 回　医薬品と食品の相互作用③：薬物動態学的相互作用 第 4 回　医薬品と食品の相互作用④：食品と医薬品の相互作用の実例 第 5 回　病態と栄養管理①：傷病者に対する栄養管理 第 6 回　病態と栄養管理②：栄養障害、代謝系疾患、循環器系疾患 第 7 回　病態と栄養管理③：腎疾患、胃腸疾患、肝疾患 第 8 回　病態と栄養管理④：血液疾患、アレルギー、嚥下障害、褥瘡 小菅、大橋、千原
評価方法 評価基準	成績は以下の評価点によって総合的に判断する。 学期末試験90%、授業への取り組み姿勢10%
教科書	『食の機能と健康の科学』 『第5版　健康食品管理士認定試験のための問題解説集』一般社団法人日本食品安全協会 参考書等：なし
学生への メッセージ	健康食品管理士の認定試験の内容を含みます。積極的に取り組んでください。