

授業科目		科目概要・形式		配当年次	
健康栄養科学特論		2 単位 30 時間		1 年 後期	
科目責任者	佐藤 伸				
担 当 者	佐藤 伸、今 淳、草間かおる、井澤弘美				
1. 科目のねらい・目標					
<p>今日の「健康と栄養と食」の関わりを理解するために、健康の保持・増進となるライフスタイルをはじめ、抗加齢、生活習慣病の発症や予防改善、食品利用等に関する高度の専門知識を習得する。これにより、「栄養学」の専門家としての学識・技術をさらに特化・強化するとともに、各自の研究推進に役立つ基盤を培う。</p>					
2. 授業計画・内容					
【佐藤 伸】 糖尿病、肥満および高血圧などの発症・進展に関わる酵素やタンパク質の生理機能について、以下のテーマを中心に分子栄養学的に理解を深める。 ・エピジェネティクスの観点から胎生期の栄養状態環境で生じる肥満の発症の分子機構について。 ・糖・脂質代謝におけるシグナル伝達経路とこれに関わる植物由来ポリフェノールの生理的役割について。					
【今 淳】 エイジングの原因、病態、及びアンチエイジングのための治療・予防を分子栄養学的に学ぶ。 ・エイジングとアンチエイジングとは何か。いつまでも心身ともに若々しくあるための機構を理解する。 ・アンチエイジングのための治療・予防戦略。医薬、食品、生薬、ハーブ、アロマなど様々な方法の作用機構とその効能や是非を理解する。					
【草間かおる】 人（おもに集団）を対象にした栄養と健康（または疾病）との関連について、科学的に理解できる知識と実践力を身につける。Evidence Based Nutrition; EBN に基づく栄養評価や健康教育理論に基づく食生活支援について習得しながら、研究の進め方を学ぶ。					
【井澤弘美】 以下のテーマで食品安全・食品開発の最新知見を学び、未解決問題や新規技術開発に取り組む下地を養う。 ・環境汚染物質を経口摂取したときの毒性発現メカニズムの解明 ・ビタミンC 吸収増強作用を有する食品の探索 ・未利用農産資源を用いた新規発酵食品の開発					
3. 教科書、参考書					
・特に教科書は指定しない。各教員が資料を配布する。					
4. 成績評価方法					
・レポートと授業参加状況で評価する。					
5. 受講要件					
なし					
6. 社会人学生に対する配慮					
・夜間開講や土日開講などの配慮をするが、詳細については各担当教員と相談してください。					
7. その他					
・授業に対する意欲や内容に対する積極的な発言を強く求める。					