

科 目 名(Subject)	自然・健康科学特講 c (Special Studies in Natural/Health Science c)		
単 位 数(Credits)	2 単位	開講時期	後期
担当教員名 (Name)	沼田 ゆかり ・ 片山 昇 (Yukari Numata Noboru Katayama)	研究室番号 (Office)	化学研究室 生物学研究室
Office Hours	金曜日 10:30～16:00		

1. 授業目的・方法(Course objective and method)

経済の発展にともない食生活が豊かになる一方で、自然の喪失や食の安全性が問題となってきた。本講義では、生命と食料生産のしくみ、食品機能について学び、自然と食に関する諸問題の理解を目的とする。パワーポイントを用いた講義を中心とするが、中間・最終課題として、各自が調べた結果を報告していただく予定である。

本科目の履修を通して獲得が期待される能力・技能は以下の通りである。

- 化学の観点に基づき、食品や食品機能に関する問題を説明できる。
- 科学的視点から、生物（生命）の環境への適応を説明できる。

2. 達成目標(Course Goals)

- 食品化学の基礎と先端的な内容を理解し、食品に対する幅広い知識を修得する。
- 生物学や農学に関する学術的課題を理解し、その課題の解決に向けた仮説を提案する。

3. 授業内容(Course contents)

第1～3回 食品の成分
第4～5回 食品に関する技術
第6～8回 食品の機能性（プレゼンテーション）
第9～11回 科学（Science）について
第12～13回 生物の驚異の能力
第14～15回 生態系サービス（プレゼンテーション）

4. 事前学修・事後学修(Preparation and review)

自然と食に関する諸問題を理解するという目標を達成するため、日頃から自然と食に関係するような新聞雑誌の記事等をよく読むように心がけ、食品に関心を向けること。

- 配布されたプリントを熟読し理解を深め、積極的に授業に参加できるように準備しておくこと。
- 学術的な視点で中間・最終課題の報告(プレゼンテーション)ができるように準備しておくこと。

5. 使用教材(Teaching materials)

特に指定しない。必要に応じて参考文献を示すとともに、重要事項はプリントで配布する。

6. 成績評価の方法(Grading)

出席状況、レポート、プレゼンテーション等を総合的に考慮して評価する。

出席率 30%
授業への参加度（討論・調査など） 20%
レポート 30%
プレゼンテーション（中間・最終課題） 20%

7. 成績評価の基準(Grading Criteria)

秀（100～90）：生命と食糧生産のしくみ、食品機能について秀でた理解力を示し、自然と食に関する問題について秀でた分析ができる

優（89～80）：生命と食糧生産のしくみ、食品機能について優れた理解力を示し、自然と食に関する問題について優れた分析ができる

良（79～70）：生命と食糧生産のしくみ，食品機能について良い理解力を示し，自然と食に関する問題について良い分析ができる

可（69～ 60）：生命と食糧生産のしくみ，食品機能について理解力を示し，自然と食に関する問題について分析ができる

不可（59～0）：生命と食糧生産のしくみ，食品機能について十分な理解力を持たず，自然と食に関する問題について分析ができない

8. 履修上の注意事項(Remarks)

自然科学の見地から食品について考察するので，日頃から自然と食に関する事象に関心を持ってもらいたい。