

授業科目名	食料健康科学概論
科目番号	01ER101
単位数	1 単位
標準履修年次	1 年次
時間割	夏季休業中（集中）
担当教員	熊谷嘉人、市川政雄、森川一也、大庭良介、新開泰弘、鄭齡、山岡裕一、北村豊、江面浩、松倉千昭、氏家清和、阿部淳一ピーター、Lombardo Fabien Claude Renaud、Dominique Rolin、Thierry Noel、Michel Hernould、Catherine Bennetau、Pierre Pétriacq、Ming-Ju Chen、Suming Chen、Chang-Chuan Chan、Chau-Ti Ting、Han-Yi E. Chou、Tang-Long Shen、Tsai-Kun Li、Chih-Kang Chiang
授業概要	人類が地球規模で直面する健康の維持・増進や食料の安全供給等の課題の解決には、食料が健康に及ぼす影響を科学的に理解する必要がある。本科目では、本専攻で養う専門力の3つの柱、すなわち「健康と食資源を結びつける力」「健康安全保障問題を捉える力」「食料安全保障問題を捉える力」にかかわる系統的基礎知識と俯瞰的理解力・思考力を身につける。筑波大学の教員を中心に、ボルドー大学および国立台湾大学の教員からも講義を受けることで、世界的な視野で「食料と健康」に関する問題を俯瞰する。
備考	英語で授業。国際連携食料健康科学専攻の学生向け。
授業形態	講義
教育目標との関連	食料と健康に関する世界的な問題、および食料安全保障、健康安全保障、食資源と健康についての専門基礎知識を習得する。
授業の達成目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食料と健康に関する世界的な問題を説明できる。</li> <li>2. 食料安全保障問題について説明できる。</li> <li>3. 健康安全保障問題について説明できる。</li> <li>4. 食資源と健康の繋がりについて説明できる。</li> <li>5. 自身の特定課題研究、キャリアパスとの繋がりを考えることができる。</li> </ol>
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 総論－食料健康科学とは（熊谷嘉人、山岡裕一）</li> <li>2. 食料安全保障Ⅰ（江面浩、松倉千昭、Lombardo Fabien Claude Renaud）</li> <li>3. 健康安全保障Ⅰ（市川政雄、森川一也、新開泰弘、鄭齡）</li> <li>4. 食資源と健康Ⅰ（北村豊、氏家清和、阿部淳一ピーター、大庭良介）</li> <li>5. 食料安全保障Ⅱ（大庭良介）、Ming-Ju Chen、Suming Chen）</li> <li>6. 健康安全保障Ⅱ（大庭良介）、Chang-Chuan Chan、Chau-Ti Ting、Han-Yi E. Chou）</li> <li>7. 食資源と健康Ⅱ（大庭良介）、Tang-Long Shen、Tsai-Kun Li、Chih-Kang Chiang）</li> <li>8. 食料安全保障Ⅲ（松倉千昭）、Catherine Bennetau、Pierre Pétriacq）</li> <li>9. 健康安全保障Ⅲ（松倉千昭）、Thierry Noel、Michel Hernould）</li> <li>10. 食資源と健康Ⅲ（松倉千昭）、Dominique Rolin）</li> </ol>
履修条件	
成績評価方法（割合・評価基準・提出期限等）	授業中の積極性（質疑応答状況等）とレポートで評価する。レポート課題から、食と健康に関する世界的な問題について理解していると判断されれば合格（C以上）とする。これに加え、レポート課題から、食料安全保障問題、健康安全保障問題についてきちんと理解されていると判断されればBとする。さらに、授業中積極的に質疑に加わり、自身の特定課題研究やキャリアパスとの繋がりを考えていると判断されればAとする。レポートは授業最終回の2週間後までに提出すること。
授業外における学習方法	各担当教員から課されたレポート課題に対応する。

教材・参考文献・配付資料等	各担当教員から授業中に配布または案内
オフィスアワー	担当教員：熊谷嘉人 電子メール：yk-em-tu@md.tsukuba.ac.jp 学生は事前に問い合わせのこと
その他（学生に望むこと等）	
関連科目	
キーワード	食料健康科学、食料安全保障、健康安全保障