

授業科目 (ナンバリング)	衛生化学Ⅱ (ND312)			担当教員	小林 秀光・出口 雄也		
展開方法	講義	単位数	1.5 単位	開講年次・時期	3年・前期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブラーニングの類型
人は食品を摂取し、その栄養素をもとに生命を維持している。しかし、単に生命を維持するのではなく、健康的に生命を維持することが最も重要である。つまり、摂取する食品自体の安全性が担保されていなければならない。本講義では、食品の摂取により引き起こされる疾病や危害について学ぶと共に、それらを防止するための予防法や行政対策等について考え、安全性確保の考え方を理解することを目的とする。							①⑩
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	<ul style="list-style-type: none"> 食品汚染物質（残留農薬、残留抗生剤、発癌物質、内分泌攪乱物質、重金属）及び食中毒（細菌性、ウイルス性、動物性自然毒、植物性自然毒、マイコトキシン）、食品に関連する行政と法規について、その概要を説明することができる。 食品の安全性確保の考え方について概説できる。 				定期試験 (筆記) 課題	80% 10%	
情報収集、分析力	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省から公表される食中毒統計など、グラフや表を正しく分析し、食中毒の原因や食中毒が起こる背景などを理解・判断できる。 				定期試験 (筆記：論述)	10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力							
多様性理解力							
出席					受験要件		
合計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
定期試験を元に90%で評価するが、随時試験または中間試験を行う場合がある。その他、課題の取り組み状況を10%で評価する。なお、課題は授業内に出席カードのコメント欄を利用して行い、その総評は授業内あるいはポートフォリオで実施する。							
授業の概要							
<p>第1～7回：教科書に従い講義を進める。不足する内容についてはプリントを配布して対応する。</p> <p>第8～15回：教科書と配布プリントを主体とする講義による。必要に応じてデジタルビューワー、パワーポイント、DVD等を使用することがある。</p> <p>この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、112.5分です。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：薬学領域の食品衛生化学 [第2版] (廣川書店) ※衛生化学Ⅰと同じ</p> <p>参考書：原色食品衛生図鑑 [新訂第2版] (建帛社)</p> <p>指定図書：ニュースになった毒 (東京化学同人)</p> <p>恋する寄生虫：三秋 隼 (メディアワークス文庫)、恋する寄生虫：藤田紘一郎 (講談社 SOPHIA BOOKS)</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
本講義は微生物学(2年後期)、衛生化学Ⅰ(2年後期)との関連が深いため、両科目の知識を身につけて授業に臨んでほしい。日常生活の中で起こっている食の安全性に関心を持って生活し、本講義で学んだ知識を活用できるようになってほしい。質問は基本的に在室中可能なので、薬学研究棟2階P201(小林)または3階P308(出口)を訪ねていただきたい。							

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習	到達目標番号*
1	発がん物質	がんの発生要因、機序（出口）	教科書 p127-130	519/525/527/ 538/540
2		VSD の概念、がん予防法（出口）	配布資料の 復習	536
3	残留農薬	有機塩素系農薬、その他農薬（出口）	教科書 p210-211	525
4		ポストハーベスト農薬、残留基準値（出口）	教科書 p208-210, 212	522/525/536
5	抗菌剤	動物用医薬品および飼料添加物（出口）	教科書 p213-216	522
6	環境汚染物質	ダイオキシン、TDI（出口）	教科書 p216-221	522/536
7		金属、TDI（出口）	教科書 p222-226	522/525/536
8	食中毒の定義と予防	食中毒の定義 食中毒の発生状況 食中毒の予防：滅菌と消毒（小林）	教科書 p171-175	471/523
9	細菌性食中毒 1	感染型食中毒（小林）	教科書 p175-177	523
10	細菌性食中毒 2	毒素型食中毒（小林）	教科書 p177-181	523
11	ウイルス性食中毒	ウイルスが原因となる食中毒（小林）	教科書 p183-185	523
12	寄生虫食中毒	蠕虫が原因となる食中毒（小林）	教科書 P186-187	470/486/711
13	マイコトキシン食中毒 （かび毒食中毒）	かび毒が原因となる食中毒（小林）	教科書 p197-207	519/525
14	動物性自然毒食中毒	魚毒や貝毒が原因となる食中毒（小林）	教科書 p185-189	524
15	植物性自然毒食中毒	植物やきのこの毒が原因となる食中毒（小林）	教科書 p189-192	524
16	定期試験	筆記試験		

注) 上記の第1回～第15回は、授業の概要を示したもので、講義の順番は変更される場合があります。

*到達目標番号と到達目標の対応は、巻末のコアカリ SB0 番号／項目対応表を参照して下さい。