

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種類
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あるいはポートフォリオを利用して行い、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							
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。 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。							
教科書・参考書							
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 参考書：原色食品衛生図鑑〔新訂第2版〕（建帛社） 指定図書：ニュースになった毒（東京化学同人） 恋する寄生虫：三秋 緋（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）							
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。日頃から食の安全性に関心を持ち、本講義で学んだ知識を日常生活の中で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/ 535/538/540
2		VSD の概念、がん予防法（出口）	配布資料の 復習	535/536
3	残留農薬 抗菌剤	有機塩素系農薬、その他農薬、残留基準値（出口）	教科書 p208-211	522/525/536
4		ポストハーベスト農薬、 動物用医薬品および飼料添加物（出口）	教科書 p212-216	522/525/536
5	環境汚染物質	器具、容器包装由来の汚染物質、ダイオキシン、 TDI（出口）	教科書 p216-220	522/525/536
6		金属、TDI（出口）	教科書 p222-226	522/525/536
7	まとめ	6 回目授業の続き、まとめ（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。