

授業科目 (ナンバリング)	衛生化学 I (N4D228)			担当教員	出口 雄也		
展開方法	講義	単位数	1.5 単位	開講年次・時期	2年・後期	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、それを元に生命を維持している。ただ、生命の維持のみではなく、健康的に生命を維持しなければならない。つまり、摂取する食品が安全でなければならない。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を防止し、適切な栄養成分の摂取により人の健康を護るために必要な食品の安全性確保のための基礎的知識を修得することを目的とする。							①②③
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"> <li>食品の機能成分、食品の変質、食品添加物、食品行政と法規について、その概要を説明することができる。</li> <li>食品の安全性確保の考え方について概説できる。</li> </ul>				定期試験 課題	85% 15%	
情報収集、分析力							
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							
<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験の成績を85%とし、筆記試験を行う。</li> <li>課題の成績を15%として評価する。課題はポートフォリオを用いたアンケート（意見聴取）、計算問題や授業内容の確認試験などを想定しており、それらの総評は授業内あるいはポートフォリオで実施する。</li> </ul>							
授業の概要							
<p>教科書、パワーポイント、配布プリントを使用して、意見交換を交えて進めていく。配布プリントは穴埋め式となっているので、授業を聞きながら空欄を埋めていく。</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：長澤一樹ほか『薬学領域の食品衛生化学 [第3版]』（廣川書店）</p> <p>参考書：特に指定しない</p> <p>指定図書：佐藤健太郎『「ゼロリスク社会」の罠』（光文社）</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<p>本講義は他の科目（有機化学、分析化学、生化学、微生物学など）の基礎知識に立脚している。そのため、それらの基礎知識をしっかりと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する話題に対し、本講義で学んだ知識を十分活用できるようになってほしい。質問は基本的に在室中は可能ですので、研究棟3階P308（出口）を訪ねてください。</p>							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習	到達目標番号*
1	安全性の考え方	法規制、毒性試験法、ADI	教 p129-134 154, 156	522, 534, 535, 536
2	食品添加物	分類、保存料、防かび剤、殺菌料	教 p153-155 159-162	520
3		酸化防止剤、着色料、発色剤、甘味料	教 p161-173	520
4		その他の食品添加物、表示基準	教 p174-177 156-159	520
5	農薬	残留基準値	教 p218-221	525
6	抗菌剤	動物用医薬品、飼料添加物	教 p222-225	525
7	発がん物質	発がんの発生要因、機序	配布プリント を復習	536, 540
8		食品中の有害物質	教 p123-125	519
9	食品の変質と保存	タンパク質の腐敗	教 p110-114	516
10		タンパク質の腐敗とその防止法	教 p115	518
11		油脂の変質とその防止法、トランス脂肪酸	教 p119-122 125-126	517, 518
12		酵素的褐変反応、非酵素的褐変反応とそれらの防止法	教 p116-118	518, ADV174
13	食品の機能と成分	特別用途食品	教 p141-142	521
14		特定保健用食品	教 p142-145	521
15		栄養機能食品、機能性表示食品、食物繊維	教 p7-8、 146-148	508, 511, 514, 521
16	定期試験			

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。