

授業科目(ナンバリング)	衛生化学Ⅱ (N4D313)			担当教員	小林 秀光・倉岡 卓也		
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"> <li>食品汚染物質（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。</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>				筆記試験（選択・空欄補充）	中間：35% 定期：50%	
情報収集、分析力	<ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省から公表される食品衛生関連の統計など、グラフや表を正しく分析し、細菌の性質などを理解・判断できる。</li> </ul>				筆記試験（論述）	中間：5% 定期：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							
中間試験と定期試験の得点をもとにして、合計 100 点満点で評価する。中間試験の成績は、ポートフォリオを用いてフィードバックする。							
授業の概要							
<p>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 分とする。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：『薬学領域の食品衛生化学 [第 3 版]』（廣川書店）          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 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							
<p>本講義は微生物学（2 年後期）、衛生化学Ⅰ（2 年後期）との関連が深いので、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 2 階 L205（倉岡）を訪ねていただきたい。</p>							

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、代謝活性化（倉岡）	教科書 P123-126	519/525/527/ 535/538/540
2		VSD の概念、がん予防法（倉岡）	配布資料の復習	535/536
3	遺伝子組み換え食品	遺伝子組み換え食品の概念、管理及び表示（倉岡）	教科書 P148-151	522
4	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（倉岡）	教科書 P225-230, P238-241	522/525/536
5		金属、TDI（倉岡）	教科書 P231-236	522/525/536
6	滅菌と消毒	物理的滅菌法と薬液による消毒法（倉岡）	教科書 P231-236	471/472
7	中間試験	筆記試験 40%（論述問題を含む）（倉岡）	試験範囲：1～6 回の講義内容	
8	食中毒の定義と予防	食中毒の定義 食中毒の発生状況（食中毒統計）（小林）	教科書 P181-184	471/523
9	細菌性食中毒 1	感染侵入型食中毒（小林）	教科書 P185-191	523
10	細菌性食中毒 2	感染（生体内）毒素型食中毒（小林）	教科書 P191-193	523
11	細菌性食中毒 3	食品内毒素型食中毒（小林）	教科書 P191-193	523
12	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 P194	523
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 P207-216	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 P195-199	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 P200-205	524
16	定期試験	筆記試験 60%（論述問題を含む）		

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。