

シラバス

授 業 科 目	食品衛生(H18～)・衛生化学Ⅲ(含衛生試験法)(～H17)		
(英 文 名)	Nutrition and Hygienics・Hygienics Ⅲ		
担 当 教 員	杉原成美、古野浩二		
単 位 数 (期別)	△2(後)(H18～) ・2(後)(～H17)	対 象 学 生	3P(H18～) ・3P(～H17)

■授業のねらい・概要■

人とその集団の健康の維持、向上に貢献できるようになるために、栄養と健康に関する基本的知識、態度を修得する。健康維持に必要な栄養を科学的に理解するために、栄養素、代謝、食品の安全性と衛生管理などに関する基本的知識を修得する。【C11(1)】

■授業(学習)の到達目標■

1. 栄養素(三大栄養素、ビタミン、ミネラル)を列挙し、それぞれの役割について説明できる。
2. 各栄養素の消化、吸収、代謝のプロセスを概説できる。
3. 脂質の体内運搬における血漿リポタンパク質の栄養学的意義を説明できる。
4. 食品中のタンパク質の栄養的な価値(栄養価)を説明できる。
5. エネルギー代謝に関わる基礎代謝量、呼吸商、エネルギー所要量の意味を説明できる。
6. 栄養素の栄養所要量の意義について説明できる。
7. 日本における栄養摂取の現状と問題点について説明できる。
8. 栄養素の過不足による主な疾病を列挙し、説明できる。
9. 食品が腐敗する機構について説明できる。
10. 油脂が変敗する機構を説明し、油脂の変質試験を列挙できる。
11. 食品の褐変を引き起こす主な反応とその機構を説明できる。
12. 食品の変質を防ぐ方法(保存法)を説明できる。
13. 食品成分由来の発がん物質を列挙し、その生成機構を説明できる。
14. 食品添加物の法的規制と問題点について説明できる。
15. 主な食品添加物の試験法を列挙できる。
16. 代表的な保健機能食品を列挙し、その特徴を説明できる。
17. 遺伝子組換え食品の現状とその問題点を説明できる。
18. 食中毒の種類を列挙し、発生状況を説明できる。
19. 代表的な細菌性・ウイルス性食中毒を列挙し、それらの原因となる微生物の性質、症状、原因食品および予防法について説明できる。
20. 食中毒の原因となる自然毒を列挙し、その原因物質、作用機構、症状の特徴を説明できる。
21. 代表的なマイコトキシンを列挙し、それによる健康被害について概説できる。
22. 化学物質(重金属、残留農薬など)による食品汚染の具体例を挙げ、ヒトの健康に及ぼす影響を説明できる。

■回数ごとの授業内容■

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1 栄養素の役割(杉原) | 11 保健機能食品(古野) |
| 2 栄養素の消化、吸収、代謝(杉原) | 12 遺伝子組換え食品の現状と問題点(古野) |
| 3 食品中のタンパク質の栄養価(杉原) | 13 細菌性・ウイルス性食中毒(古野) |
| 4 栄養素とエネルギー代謝(杉原) | 14 自然毒による食中毒(古野) |

シラバス

- 5 栄養素の栄養所要量の意義（杉原）
- 6 日本人の栄養摂取の現状と問題点（杉原）
- 7 栄養素の過不足による主な疾病（杉原）
- 8 食品の腐敗機構（古野）
- 9 食品成分由来の発がん物質（古野）
- 10 食品添加物の法的規制と問題点（古野）
- 15 化学物質による食品汚染（古野）

■成績評価の方法・基準■

2回の記述試験と受講回数により評価する。

■使用テキスト■

最新衛生生薬学 渡辺烈 他 広川書店 ISBN 4-567-47152-0

■参考書■

薬剤師のためのメタリックシンドロームの基礎知識

古野浩二 杉原成美 ふくろう書店 ISBN 4-86186-282-5

健康と環境著者名 日本薬学会編、

出版社名 東京化学同人, ISBN・ISSN4-8079-1460-X,

オフィス・アワー	随時
(授業内容等の質問・相談日)	