

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を防止するために、どのような行政対策がなされているのかを学び、安全性確保の考え方を理解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"> 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。 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 課題 確認テスト	70% 15% 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"> 課題は授業中に実施し 15%、確認テストは授業後に実施し 15%、定期試験の成績を 70%とし、総合的に評価する。 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。 							
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。 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） 参考書：特に指定しない 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 p129-132 154, 156	522, 534, 535, 536
2	食品添加物	分類、指定の流れ、表示基準、保存料	教 p153-155 156-160	520, 522, 536
3		殺菌料、漂白剤、防かび剤、酸化防止剤、増粘剤	教 p160-165 171, 176	520, 522
4		発色剤、着色料、甘味料、その他の食品添加物	教 p165-170 172-177	520, 522
5	農薬	農薬の種類、残留基準値	教 p218-221	525, 535, 536
6	抗菌剤	動物用医薬品、飼料添加物	教 p222-225	525, 535, 536
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	535, 536, 540
8		食品中の発がん物質	教 p123-125	519, 535, 536
9	食品の変質と保存	タンパク質の腐敗	教 p110-114	516, 518
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	教 p119-122	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 トランス脂肪酸、HACCP	教 p116-118 125-126 132-134	518, 522, ADV174
13	食品の機能と成分	特別用途食品	教 p141-142	15, 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	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、大学 HP 掲載のコアカリ SBO 番号/項目対応表を参照して下さい。