

衛生薬学 I (食品衛生) Pharmaceutical hygiene I

薬：D1-05221MY、生命：D1-05221MS

衛生科目 2年/後期 1.5単位 必修科目

科目責任者 石井 里枝(食品衛生化学研究室)

■教育目的

健康維持に必要な栄養を科学的に理解するために、栄養素に関する基礎的な知識を習得する。また、現代における食品の安全性について、法規制などを含めて理解する。臨床検査技師に重要な知識の学習も含まれる。

■学習到達目標

1. 五大栄養素の役割と過不足による疾病について説明することができる。(知識)
2. 栄養素摂取とライフステージにおける栄養管理について説明することができる。(知識)
3. 保健機能食品、遺伝子組換え食品、食品添加物等について説明することができる。(知識)
4. 食品の変質及びその防止法、細菌等による食中毒及び予防法について説明することができる。(知識)
5. 食品の安全性を確保する制度について説明することができる。(知識)
6. カビ毒等による食品汚染について説明することができる。(知識)

■準備学習 (予習・復習)

予習：教科書、配布資料を読み、内容を確認しておく。(20分以上)

復習：講義内容について整理しておく。(40分以上)

■授業形態

講義

■授業内容

No.	項目	授業内容	備考・SBOコード
1	五大栄養素 (1)	糖質：消化・吸収・代謝、栄養価	
2	五大栄養素 (2)	タンパク質：消化・吸収・代謝、栄養価	
3	五大栄養素 (3)	脂質：消化・吸収・代謝、栄養価	
4	五大栄養素 (4)	ビタミン：役割と過不足による疾病、含有食品	
5	五大栄養素 (5)	ミネラル：役割と過不足による疾病、含有食品	
6	エネルギー代謝と栄養摂取基準	基礎代謝量、呼吸商、推定エネルギー必要量、日本人の食事摂取基準	
7	栄養素摂取と健康維持	日本人の栄養摂取状況、妊婦及び授乳婦、小児、成人、高齢者の栄養管理	
8	保健機能食品・遺伝子組換え食品	特別用途食品、保健機能食品、遺伝子組換え食品	
9	食品の変質	タンパク質の変質、炭水化物の変質、油脂の変敗、変質の防止法	
10	食品添加物 (1)	食品添加物概論	
11	食品添加物 (2)	食品添加物各論	
12	食品衛生と法規制	食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法	
13	食中毒 (1)	細菌、ウイルス、原虫及び寄生虫による食中毒	
14	食中毒 (2)	動物性自然毒、植物性自然毒	
15	食品汚染	かび毒等による食品汚染	

■授業分担者

石井里枝

■課題 (レポート、試験等) のフィードバック及び成績評価方法

講義内容に関する質問等は、随時、オフィスアワー等を活用して個別に受け付ける。

期末試験 (100%) で総合評価を行う。

■教科書

「衛生薬学 基礎・予防・臨床 改訂第5版」今井浩孝・小椋康光編(南江堂)

■参考書

「必携・衛生試験法 第4版」日本薬学会編(金原出版)