

2009年度

科目名	食品安全学				
担当教員	関 庚善、田中 慶一				
配当	薬科3			コード	42720
開期	前期	講時	木曜日2限	単位数	2
授業テーマ	【必修】 「食の安全と安心」を確保するための食品衛生を学ぶ。				
目的と概要	ヒトは健康を維持、増進するために食品を摂取する。したがって、その摂取によって健康障害を引き起こすことがあってはならない。食品安全学では、食品の生産から消費までの全ての過程における食品の安全性と衛生管理を確保するために必要な基礎的な知識と公衆衛生の向上および増進に寄与する薬剤師の態度を修得することを一般目標とする。				
成績評価法	小テストや定期試験の成績、討論・発表の相互評価、平常点、レポートを総合的に評価する。				
テキスト	衛生薬学/佐藤政男他著/南江堂				
参考書	日本薬学会編スタンダード薬学シリーズ5「健康と環境」/太田茂他著/東京化学同人 INTEGRATED ESSENTIAL衛生化学・公衆衛生学/早津彦哉他著/南江堂 食品衛生学/菊川清見・那須正夫編/南江堂 考える衛生薬学/菅野三郎・福井昭三監修/廣川書店				
履修に当たっての注意・助言	補助教員:見坂武彦、上田英典				
講義計画					
回数	授業形態	授業内容	到達目標(SBO)	コア対応番号	学習領域
1	講義	食の安全と安心:食品衛生の目的	1. 食の安全を確保するための方策が説明できる。	独自	知識
			2. 食の安全と安心を確保するための法的制度が説明できる。	独自	知識
			3. 医療の担い手として、社会のニーズに常に目を向ける)	A(2)	態度
			4. 食品衛生問題において、医療の担い手として、社会のニーズに対応する方法を提案する。	A(2)	知識
			5. 薬剤師の活動分野(衛生行政)について概説できる。	B(1)	知識
			6. 疾病の予防および健康管理における薬剤師の役割について概説できる	B(1)	知識
2	講義	食品の機能と成分	1. 食品の機能が挙挙できる。	独自	知識
			2. 食品と医薬品との区別ができる。	独自	知識
			3. 代表的な保健機能食品を列挙し、その特徴を説明できる。	C11(1)	知識
			4. 遺伝子組換え食品の現状を説明できる。	C11(1)	知識
3	講義	食品に含まれる発がん物質と食物アレルギー	1. 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。	C11(1)	知識
			2. 代表的な食物アレルギー原因物質を列挙し、その法的対策などが説明できる。	独自	知識
			3. がんやアレルギーに対する「食の安全」を確保するための方策が提案できる。	独自	態度
4	講義	食品の変質と保存	1. 食品が腐敗する機構について説明できる。	C11(1)	知識
			2. 油脂が変敗する機構を説明できる。	C11(1)	知識
			3. 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。	C11(1)	知識
			4. 食品の変質を防ぐ方法(保存法)を説明できる。	C11(1)	知識
5	講義	食中毒の概念と分類	1. 食中毒の概念が説明できる。	独自	知識
			2. 食中毒の種類を列挙し、発生状況を説明できる。	C11(1)	知識
6	講義	食中毒各論:自然毒、化学性食中毒	1. 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。	C11(1)	知識
			2. 代表的な化学性食中毒を列挙し、それによる健康障害について概説できる。	独自	知識
7	講義	細菌性・ウイルス性食中毒総論	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方法について説明できる。	C11(1)	知識

8	講義	食品添加物(総論)	1. 食品添加物について概説できる。	独自	知識
			2. 食品添加物の毒性試験と許容量について説明できる。	独自	知識
			3. 代表的な食品添加物を用途別に列挙し、それらの働きを説明できる。	C11(1)	知識
			4. 食品添加物の法的規制と問題点について説明できる。	C11(1)	知識
9	講義	食品添加物とその試験法(各論)	1. 代表的な食品添加物を用途別に列挙し、それらの働きを説明できる。	C11(1)	知識
			2. 主な食品添加物の試験法を説明できる。	独自	知識
10	発表と討論	遺伝子組換え食品の問題点	遺伝子組換え食品の問題点について討議する。	C11(1)	態度
11	講義	食品汚染:化学物質による食品汚染、残留農薬と環境汚染物質	1. 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。	C11(1)	知識
			2. 化学物質(重金属、残留農薬など)による食品汚染に対する国内外での対策について説明できる。	独自	知識
12	講義	食品汚染:マイコキシンと食品中に生成する有害物質	1. マイコキシンについて概説できる。	独自	知識
			2. 代表的なマイコキシンを列挙し、それによる健康障害について概説できる。	C11(1)	知識
13	講義	動物用医薬品、飼料添加物と器具・容器包装由来の食品汚染物	1. 動物用医薬品、飼料添加物と器具・容器包装由来の食品汚染物について概説できる。	独自	知識
			2. 動物用医薬品、飼料添加物と器具・容器包装由来の食品汚染物への対策が説明できる。	独自	知識
14	講義	食品衛生上の問題:牛海綿状脳症など	1. 最近の食品衛生上の問題点が説明できる。	独自	知識
			2. 食品衛生上の問題点を指摘し、その対策が提案できる。	独自	知識
15	講義	総括	薬剤師として必要である食品衛生の基礎知識を修得している。	独自	知識

授業方法

一般目標	学習方法	場所	教員数(補助者数)	教科書以外の教材など	時間(分)
A(2) B(1) C11(1)	講義	講義室	2(1)	パワーポイント、配布資料、自主学習問題集	90x14
C11(1)	発表と討論(スモールグループディスカッション)	ピロティ	2(1)	ポスター相互評価表	討論とポスター作成は90x6(授業外)発表と相互評価は90x1