

衛生化学 I

責 任 者 : 名取 泰博 教授

担当講座 (科) : 衛生化学講座

講 義 22.5 時間

単 位 2 単位

学 年

2 学年 前期

学習方針

基本理念 :

ヒトの健康は食生活によって大きな影響を受ける。必要な量の栄養を摂取するだけでは健康維持に十分とはいえ、栄養の過多や偏りは様々な生活習慣病の原因の一つとなり、また食品に混入する化合物や細菌は食中毒やがんの原因にもなる。本講義では、健康・生命維持と食をめぐる諸問題について解説する。

一般目標 (GIO) :

健康の維持、向上に貢献できるように、栄養素、代謝、食品の安全性と衛生管理、食中毒などに関する基本的知識を習得する。

到達目標 (SBOs) :

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. 栄養素の過不足による主な疾病を説明できる。
3. エネルギー代謝を考えるための基本的な数値の意味を説明できる。
4. 食事摂取基準と日本における栄養摂取の現状について説明できる。
5. 健康の自己管理とその必要性について説明できる。
6. 食品が変質・腐敗する機構とその防止法について説明できる。
7. 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。
8. 代表的な保健機能食品を列挙し、その特徴を説明できる。
9. 遺伝子組換え食品の現状を説明し、その問題点について説明できる。
10. 食中毒の種類を列挙し、中毒症状の特徴を説明できる。
11. 食物・嗜好品とがんについて説明できる。
12. 食品汚染物質を列挙し、人の健康に及ぼす影響を説明できる。

講義日程

月日	曜	時限	講座(科)名	担当者	内 容
4/5	火	1	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	三大栄養素と健康
4/12	〃	〃	〃	〃	栄養素の消化、吸収、代謝、体内運搬
4/20	水	〃	〃	〃	ビタミンと健康①
4/27	〃	〃	〃	〃	ビタミンと健康②
5/11	〃	〃	〃	〃	ミネラル・食物繊維と健康
5/18	〃	〃	〃	〃	栄養価とエネルギー代謝
5/25	〃	〃	〃	〃	食事摂取基準と栄養摂取の現状
6/1	〃	〃	〃	〃	保健機能食品と遺伝子組換え食品
6/8	〃	〃	〃	〃	食品の変質と保存
6/15	〃	〃	〃	〃	食品添加物概論と規制
6/22	〃	〃	〃	〃	食品添加物各論
6/29	〃	〃	〃	〃	食中毒(細菌、ウイルス、原虫)
7/6	〃	〃	〃	〃	食中毒(自然毒、化学性、アレルギー様)
7/13	〃	〃	〃	〃	食品汚染(マイコトキシン、加工生成物、発がん物質、残留農薬、重金属)
8/24	〃	〃	〃	〃	衛生化学 I のまとめ

教科書(教)・参考図書(参)・推奨図書(推)

	書 名	著者名	発行所	発行年
教	衛生薬学 改訂第3版	佐藤 政男 ほか	南江堂 (定価 7,000 円)	2011

成績評価方法

出席、小テスト、宿題、定期試験等から総合的に評価する。