

「食品衛生学 「食の安全」の科学 改訂第2版」

改訂薬学教育モデル・コアカリキュラム（平成25年度改訂版）対応一覧

2015.3 (株) 南江堂

改訂薬学教育モデル・コアカリキュラム		本書の対応章
D 衛生薬学		
D1 健康		
(1) 社会・集団と健康		
①健康と疾病の概念	1. 健康と疾病の概念の変遷と、その理由を説明できる。	2章
(2) 疾病の予防		
①疾病の予防とは	1. 疾病の予防について、一次、二次、三次予防という言葉を用いて説明できる。 2. 健康増進政策（健康日本21など）について概説できる。	2章、5章 7章
③生活習慣病とその予防	1. 生活習慣病の種類とその動向について説明できる。 2. 生活習慣病の代表的なリスク要因を列挙し、その予防法について説明できる。 3. 食生活や喫煙などの生活習慣と疾病の関わりについて討議する。（態度）	2章 2章、7章
(3) 栄養と健康		
①栄養	1. 五大栄養素を列挙し、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. 食品中の三大栄養素の栄養的な価値を説明できる。 4. 五大栄養素以外の食品成分（食物繊維、抗酸化物質など）の機能について説明できる。 5. エネルギー代謝に関わる基礎代謝量、呼吸商、推定エネルギー必要量の意味を説明できる。 6. 日本人の食事摂取基準について説明できる。 7. 栄養素の過不足による主な疾病を列挙し、説明できる。 8. 疾病治療における栄養の重要性を説明できる。	2章
②食品機能と食品衛生	1. 炭水化物・タンパク質が変質する機構について説明できる。 2. 油脂が変敗する機構を説明し、油脂の変質試験を実施できる。（知識・技能） 3. 食品の変質を防ぐ方法（保存法）を説明できる。 4. 食品成分由来の発がん性物質を列挙し、その生成機構を説明できる。 5. 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。 6. 特別用途食品と保健機能食品について説明できる。 7. 食品衛生に関する法的規制について説明できる。	8章 7章 11章 2章 5章、11章
③食中毒と食品汚染	1. 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。 2. 食中毒の原因となる代表的な自然毒を列挙し、その原因物質、作用機構、症状の特徴を説明できる。 3. 化学物質（重金属、残留農薬など）やカビ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。	4章 6章 7章、9章、10章
D2 環境		
(1) 化学物質・放射線の生体への影響		
①化学物質の毒性	1. 代表的な有害化学物質の吸収、分布、代謝、排泄の基本的なプロセスについて説明できる。 3. 重金属、PCB、ダイオキシンなどの代表的な有害化学物質や農薬の急性毒性、慢性毒性の特徴について説明できる。	7章、14章 3章、9章
②化学物質の安全性評価と適正使用	2. 化学物質の毒性を評価するための主な試験法を列挙し、概説できる。 3. 毒性試験の結果を評価するのに必要な量-反応関係、閾値、無毒性量（NOEL）などについて概説できる。 4. 化学物質の安全摂取量（1日許容摂取量など）について説明できる。 5. 有害化学物質による人体影響を防ぐための法的規制（化審法、化管法など）を説明できる。	3章 3章、11章 3章、9章
③化学物質による発がん	1. 発がん性物質などの代謝的活性化の機構を列挙し、その反応機構を説明できる。 2. 遺伝毒性試験（Ames試験など）の原理を説明できる。 3. 発がんに至る過程（イニシエーション、プロモーションなど）について概説できる。	7章、14章 7章
④放射線の生体への影響	1. 電離放射線を列挙し、生体への影響を説明できる。	9章
(2) 生活環境と健康		
①地球環境と生態系	1. 地球規模の環境問題の成因、人に与える影響について説明できる。 3. 化学物質の環境内動態（生物濃縮など）について例を挙げて説明できる。	4章 4章、9章
③水環境	2. 水の浄化法、塩素処理について説明できる。	4章