

環境と生態Ⅱ

科目ナンバリング ECE-104
【Ⅶ】 選択 2単位

加納 壘

1. 授業の概要(ねらい)

この授業では環境と生態の知識をさらに深めるために、公害の概要や微生物および微生物生態学の基礎、ヒトと微生物(感染症)、微生物による食品への影響などについて、主に環境衛生・公衆衛生学的視点に基づいた講義を進める。実学として、卒業後の医療や食品・飲食関係、観光業で役立てられる知識の習得をめざす。このため受講学生は、得られた知識をもとに授業内で与えられた課題に対して簡単なプレゼンテーションを行う予定である。

2. 授業の到達目標

国内で発生した公害の概要や対策について説明ができる。
感染症の原因微生物の特徴、感染経路や引き起こされる疾病、対策法について説明ができる。
食品衛生について各食中毒の原因、症状、具体的な対応について説明ができる。

3. 成績評価の方法および基準

小テスト、課題提出による評価40%。プレゼンテーションなど授業の積極的参加20%。講義内最終試験40%

4. 教科書・参考文献

参考文献

上地賢ほか よくわかる公衆衛生学の基本としくみ 第2版 秀和システム
平井康仁 忙しい人のための 公衆衛生 羊土社

5. 準備学修の内容

授業前に、各項目についてLSMにアップした各講義資料を予習してください。

6. その他履修上の注意事項

プレゼンテーションに指名されたら、発表してください。講義内容をメモするための筆記用具、ノート、メモ用紙を持参してください。講義の都合によっては、順番や内容が変わるかもしれません。

7. 授業内容

- 【第1回】 講義の概要説明 環境衛生の歴史と意義について学ぶ
- 【第2回】 公害の概要および水質基準、空気の基準、公害対策について学ぶ
- 【第3回】 微生物および微生物生態学とは何かについて学ぶ
- 【第4回】 ヒトと感染症① 様々な感染症について学ぶ
- 【第5回】 ヒトと感染症② 感染症に対する対策(検疫やワクチンなど)について学ぶ
- 【第6回】 バイオセーフティーについて学ぶ
- 【第7回】 食品衛生の概念と法律について学ぶ
- 【第8回】 食中毒の原因微生物① ウイルス、細菌性食中毒について学ぶ
- 【第9回】 食中毒の原因微生物② 寄生虫、カビ毒も含むについて学ぶ
- 【第10回】 HACCPを含めた食中毒対策について学ぶ
- 【第11回】 生物の多様性とカルタヘナ法について学ぶ
- 【第12回】 遺伝子組み換え生物と食品について学ぶ
- 【第13回】 発酵と食品について学ぶ。環境と微生物について発表する。
- 【第14回】 今までの授業の振り返り、環境と微生物を修得する(オンデマンド授業)
- 【第15回】 学習のまとめ:総合的に問題を解く(試験後、問題の解説を行う)
※授業の進捗状況および理解度によって内容を変更する場合があります。