【科目コード:栄 003】

科目名	薬理学 I	科目区分	専門基礎
履修時間	34 時間	講義コマ	17 コマ
開講学期	前期	授業形態	講義
対象学年	1 年	単位数	2 単位
担当講師	新垣 康成	実務経験	食品製造・開発勤務経験

【授業のねらい】

薬を投与した後、人体内で起こる各ステージに関与する生理活性物質と薬剤成分との関わり・仕組みについて学ぶ。

【授業の展開計画】

1. 講義ガイダンス・オリエンテーション
2. 薬理学入門（医薬品とは何か？）
3. 薬理学総論①（薬物の投与方法と体内動態）
4. 薬理学総論②（薬害および薬物の副作用と相互作用）
5. 薬理学総論③（薬物の作用機序）
6. 天然物薬理学（天然物由来の代表的な薬物について）
7. 創薬研究の紹介（薬理活性物質の探索）
8. 中間試験
9. 消化器系および循環器・血液系の薬について①
10. 消化器系および循環器・血液系の薬について②
11. 代謝・内分泌系および炎症に関する薬について①
12. 代謝・内分泌系および炎症に関する薬について②
13. 呼吸器系および中枢神経系の薬について①
14. 呼吸器系および中枢神経系の薬について②
15. 末梢神経系およびその他の薬について①
16. 末梢神経系およびその他の薬について②
17. 前期試験

【履修上の注意事項】

出席率が 1 / 3 以下の者は不可とする。また遅刻 3 回で欠課 1 回とする。

【評価方法】

本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。

出席点（40 点満点）と試験点数（60 点満点）の合計点数により秀、優、良、可、不可の評価をする。

【テキスト】

図解入門よくわかる薬理学の基本としくみ（図解入門 メディカルサイエンスシリーズ）

【参考文献・その他】

特になし

【科目コード:栄 004】

科目名	薬理学Ⅱ	科目区分	専門基礎
履修時間	34 時間	講義コマ	17 コマ
開講学期	後期	授業形態	講義
対象学年	1 年	単位数	2 単位
担当講師	新垣 康成	実務経験	食品製造・開発勤務経験

【授業のねらい】

薬を投与した後、人体内で起こる各ステージに関与する生理活性物質と薬剤成分との関わり・仕組みについて学ぶ。

【授業の展開計画】

1. ステロイド薬および非ステロイド系炎症薬の薬理作用①
2. ステロイド薬および非ステロイド系炎症薬の薬理作用②
3. 抗菌薬の薬理作用①
4. 抗菌薬の薬理作用②
5. 年齢による薬物投与の注意点①
6. 年齢による薬物投与の注意点②
7. 薬物動態的相互作用について①
8. 薬物動態的相互作用について②
9. 生物製剤の薬理作用と副作用について①
10. 生物製剤の薬理作用と副作用について②
11. 和漢（漢方薬）の特徴や使用の現状概説①
12. 和漢（漢方薬）の特徴や使用の現状概説②
13. 市販薬に関する発表・討議①
14. 市販薬に関する発表・討議②
15. 市販薬に関する発表・討議③
16. まとめ
17. 後期試験

【履修上の注意事項】

出席率が 1 / 3 以下の者は不可とする。また遅刻 3 回で欠課 1 回とする。

【評価方法】

本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。

出席点（40 点満点）と試験点数（60 点満点）の合計点数により秀、優、良、可、不可の評価をする。

【テキスト】

図解入門よくわかる薬理学の基本としくみ（図解入門 メディカルサイエンスシリーズ）

【参考文献・その他】

特になし

【科目コード:栄 023】

科目名	栄養学 I	科目区分	専門基礎
履修時間	34 時間	講義コマ	17 コマ
開講学期	前期	授業形態	講義
対象学年	2 年	単位数	2 単位
担当講師	新垣 康成	実務経験	食品製造・開発勤務経験

【授業のねらい】

三大栄養素を主に、ミネラルやアレルギーについての知識についても学ぶ

【授業の展開計画】

1. 栄養の定義
2. 健康と栄養
3. 生活環境と栄養
4. 栄養素 炭水化物
5. 脂質
6. タンパク質
7. ビタミン
8. 無機質
9. 中間試験
10. 食欲について
11. 消化と吸収のしくみ
12. エネルギー代謝
13. 食事摂取基準
14. 栄養状態の評価と方法
15. 年齢と栄養
16. 生理と栄養
17. 前期試験

【履修上の注意事項】

出席率が 1 / 3 以下の者は不可とする。また遅刻 3 回で欠課 1 回とする。

【評価方法】

本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。

出席点（40 点満点）と試験点数（60 点満点）の合計点数により秀、優、良、可、不可の評価をする。

【テキスト】

基礎シリーズ 最新栄養学 実務出版

【参考文献・その他】

特になし

【科目コード:栄 024】

科目名	栄養学Ⅱ	科目区分	専門基礎
履修時間	34 時間	講義コマ	17 コマ
開講学期	後期	授業形態	講義
対象学年	2 年	単位数	2 単位
担当講師	新垣 康成	実務経験	食品製造・開発勤務経験

【授業のねらい】

三大栄養素を主に、ミネラルやアレルギーについての知識についても学ぶ

【授業の展開計画】

1. 病態と健康 栄養障害
2. 病態時の栄養
3. 病態時の栄養
4. 食事療法
5. 食事療法
6. 栄養と調理 調理による栄養成分の変化
7. 調理と吸収率
8. 中間試験
9. 栄養面からみた望ましい献立
10. 栄養面からみた望ましい献立
11. 食生活の展望と健康増進
12. 食生活の展望と健康増進
13. 日本人の栄養摂取
14. 食生活と健康増進
15. 食生活の展望と健康増進
16. まとめ
17. 期末試験

【履修上の注意事項】

出席率が 1 / 3 以下の者は不可とする。また遅刻 3 回で欠課 1 回とする。

【評価方法】

本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。

出席点（40 点満点）と試験点数（60 点満点）の合計点数により秀、優、良、可、不可の評価をする。

【テキスト】

基礎シリーズ 最新栄養学 実務出版

【参考文献・その他】

特になし

【科目コード：栄 038】

科目名	知的財産権概論 I	科目区分	専門
履修時間	34 時間	講義コマ	17 コマ
開講学期	前期	授業形態	講義
対象学年	2 年	単位数	2 単位
担当講師	松崎 義盛	実務経験	食品製造・開発勤務経験

【授業のねらい】

特許は企業にとっての生命線であり特許取得を意識した技術開発を目指すことがこれからの技術者には求められています。この講義では、知的創造の成果がどのような制度で保護されるのかといった知的財産制度に関する基礎的な知識、権利の取得・活用、知財情報の活用等を習得することにより、知的財産制度の仕組みを正しく理解し、将来の企業での活動に活かしていく素地を培うことを目標とします。

【授業の展開計画】

1. 講義ガイダンス
2. 特許法の目的と保護対象
3. 特許要件
4. 特許出願の手続き
5. 特許出願後の手続き
6. 特許権の管理と活用
7. 特許権の侵害と救済
8. 実用新案法
9. 意匠法の保護対象と登録要件
10. 意匠登録を受けるための手続き
11. 意匠権の管理と活用
12. 意匠権の侵害と救済
13. 商標法の保護対象と登録要件
14. 商標登録を受けるための手続き
15. 商標権の管理と活用
16. 商標権の侵害と救済
17. 期末テスト

【履修上の注意事項】

出席率が 1 / 3 以下の者は不可とする。また遅刻 3 回で欠課 1 回とする。

【評価方法】

本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。

出席点（40 点満点）と試験点数（60 点満点）の合計点数により秀、優、良、可、不可の評価をする。

【テキスト】

知的財産管理技能検定 3 級公式テキスト

【参考文献・その他】

完全制覇 知的財産管理技能検定 3級 テキスト&問題集