科目名	食品衛生学実験	科目分類	□基礎教育科目　■専門教育科目 □卒業必修　■栄養士必修　□選択
英文表記	Experiment of Food Hygiene	開講年次	□１年　■２年
ナンバリング	FH250D	開講期間	□前期　■後期　□通年　□集中
ふりがな	かわい　きよひろ	授業形態・修得単位	実験・１単位
担当教員名	川合　清洋	実施方法	■対面のみ　□遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	調理を行う上で極めて重要な項目に食品衛生の概念がある。 食品が原因となる疾病として、食中毒をはじめ種々なものがあるが、それらはヒトに対して健康を損ねるのみならず重篤な悪影響をおよぼし兼ねない。そこで、食品が安全であり、そこに含まれている種々なものをも食しても問題の無いことを科学的に調査するのが食品に関連する検査である。 これらの検査項目のうち、極めて重要な項目について、検査の意義と手法の修得をはかることを目的とする。		
授業概要	少人数グループ構成で実験に携わることにより対応事項についての理解を深めるようにする。 実験に際して、なぜそうした反応結果になるのかを理解すると共に、科学的な考察ができるようにする。		
到達目標	・食品におよぼす環境等について理解できる ・食品がヒトにおよぼす影響についてその内容が理解できる ・微生物の特徴と生物学的・化学的変化について理解できる		
授業時間外の学習	・事前学習として、実験ノート・テキストの講読（1 時間） ・事後学習として、実験日の内容の理解と課題レポートについて取り組む（1 時間）		
履修条件	基礎科学（化学・生物学）、食品衛生学の基礎内容を充分に理解していること		

授業計画	
第１回	テーマ： ガイダンス、食品衛生実験を行うにあたって
第２回	テーマ： 微生物学実験　Ⅰ基本操作
第３回	テーマ： 微生物学実験　Ⅱ身の回りの衛生
第４回	テーマ： 微生物学実験　Ⅲ染色法を用いた観察：ギムザ染色・グラム染色（顕微鏡的観察）
第５回	テーマ： 納豆菌の移植・培養　Ⅰ液体培地、寒天培地への移植
第６回	テーマ： 納豆菌の移植・培養　Ⅱ培養後の納豆菌の観察
第７回	テーマ： 食品の細菌学的検査　生菌数
第８回	テーマ： 菌数の測定・殺菌効果試験
第９回	テーマ： 菌数の測定・殺菌効果試験　小テスト
第 10 回	テーマ： 食品中の寄生虫検査（アニサキス症）
第 11 回	テーマ： 食品の鮮度検査　牛乳、卵、油脂
第 12 回	テーマ： 食器洗浄度検査
第 13 回	テーマ： 食品添加物の検査　Ⅰ保存料の検査
第 14 回	テーマ： 食品添加物の検査　Ⅱ発色剤の検査
第 15 回	テーマ： 食品添加物の検査　Ⅲ漂白剤の検査
第 16 回	定期試験

テキスト	後藤政幸・熊谷優子　「食品衛生学実験」　建帛社
参考文献・資料	一戸正勝ら　「図解　食品衛生学実験」　講談社
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。

成績評価基準	秀(100～90 点)、優(89～80 点)、良(79～70 点)、可(69～60 点)、不可(59 点以下)
オフィスアワー	水曜日　16:30～17:50
受講生に望むこと・受講のルール	ヒトの生命の維持に関わる事項のため専門的な力をつけるとともに社会での実践力も養って欲しい。