

科目名	食品衛生学実験	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 ■ 専門教育科目
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 ■ 2年
英文表記	Experiment of Food Hygiene	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 ■ 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 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	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食品が原因となる疾病として食中毒などがある。食品が安全であり、有害なものが含まれていないかを科学的に検証する手技について実験を通じて様々な項目を学修する。		
授業概要	少人数グループ構成での実験に携わることにより、対応した実験の理解を深めるようにする。実験に際して、「何故」そのような結果になるのかを理解すると共に、化学的な考察ができるようにする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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のその内容が理解できる ・微生物の特徴と生物学的・化学的变化について理解できる 		
授業時間外の学習	<ul style="list-style-type: none"> ・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、食品衛生学の基礎的な内容を十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、「食品衛生学実験」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、培地の調整		
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：グラム染色		
第5回	テーマ： 納豆菌の移植・培養 I 寒天培地、液体培地への移植		
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・殺菌効果試験の判定 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： 食品添加物の検査 I 保存料の検査		
第13回	テーマ： 食品添加物の検査 II 発色剤の検査		
第14回	テーマ： 食品添加物の検査 III 漂白剤の検査		
第15回	テーマ： 食器洗浄度検査		
第16回	定期試験		
テキスト	後藤政幸 「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。 小テスト 20%、課題レポート及び定期試験 80%、さらに授業態度を含めて総合的に評価する。		
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	1,2年生とも 水曜日 16:20～17:50		
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。 食材の入手状況により実験の順序が前後することがある。DVDの活用を図る。		