

授業科目 食品衛生学実験

【担当教員名】 伊 藤 直 子		対象学年	2	対象学科	健康
		開講時期	前期	必修・選択	必修
		単位数	1	時間数	45
【概要・一般目標：GI0】 身近な食品や調理器具等を取り上げて、実際的な食品衛生学の検査方法の基礎を理解する。食中毒関連菌の取り扱い方法の基礎を実習する。衛生管理において、実践の場で応用できる能力を身に付ける。					
【学習目標・行動目標：SB0】 1. 微生物の基礎的な取り扱い方を習得する。 2. 身の回りの微生物の検出法を理解し、検出できる。 3. 主な食中毒原因細菌の性状について鑑別ができ、予防法を理解し、説明できる。 4. 調理器具の汚染について理解し、汚染の検出ができる。 5. 合成洗剤、食品添加物を検出するための化学分析法の原理について説明でき、正しく操作できる。 6. 油脂の酸化、牛乳の鮮度、ヒスタミンの産生など食品の変敗についてその機構を説明でき、分析できる。 7. 器具類の衛生的な取り扱いができる。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1-1	ガイダンス				講義
1-2	手指の菌、まな板の菌、空中落下菌の採取			1, 2, 7	実験
1-3	まな板からのデンプン、蛋白質の検出			4	実験
2-1	手指の菌、まな板の菌、空中落下菌(細菌)の検出と観察			1, 2, 7	実験
2-2	合成洗剤の分析			5	実験
2-3	グラム染色			1, 2, 3	実験
2-4	食品の微生物による汚染の検出－ 1			1, 2, 7	実験
2-5	食品添加物(発色剤)の食品からの検出			5	実験
2-6	食品添加物(着色料)の食品からの検出－ 1			5	実験
3-1	食品の微生物による汚染の検出－ 2			1, 2, 7	実験
3-2	食品添加物(着色料)の食品からの検出－ 2			5	実験
3-3	油脂の酸化の分析			6	実験
4-1	主な食中毒原因菌の観察			1, 3	実験
4-2	細菌の同定－ 1			1, 3	実験
4-3	牛乳の鮮度の判定			6	実験
5-1	手指の菌、まな板の菌、空中落下菌(糸状菌、酵母菌)の観察			1, 2, 7	実験
5-2	細菌の同定－ 2			1, 3	実験
5-3	ヒスタミンの検出			6	実験
5-4	まとめ				講義
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)					
参考書					
その他の資料		プリント配布			
【評価方法】 レポート、出席状況、及び実験態度からの総合的評価		【履修上の留意点】 色鉛筆を持参のこと。 危険な薬品を使うこともあるので、実験にふさわしい態度、服装で臨む。 白衣、運動靴、名札を必ず着用のこと。 前もってプリントを熟読しておくこと。			