

【担当教員名】 伊藤直子	対象学年	2	対象学科	栄養
	開講時期	前期（集中）	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

一般目標：G I O>

身近な食品，調理器具等を取り上げて，実的な食品衛生学の検査方法の基礎を実習する。

食中毒関連菌の取り扱い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。

行動目標：S B O>

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。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法
1	ガイダンス		講義
1,2,5	手指の菌，まな板の菌，空中落下細菌の採取	1,2	実験
1	まな板からのデンプン，蛋白質の検出	4	実験
2	合成洗剤の分析	5	実験
2,4	グラム染色	1,2	実験
2,3	食品の微生物による汚染の検出	1,2	実験
2,3	食品添加物(発色剤，着色料)の食品からの検出	5	実験
3	油脂の酸化の分析	6	実験
4,5	細菌の同定	1,3	実験
4	牛乳の鮮度の判定	6	実験
5	ヒスタミンの検出	6	実験

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書 (必ず購入する書籍)				
参考書				
その他の資料	配布プリント			

【評価方法】 出席状況，実験態度，及びレポートからの総合的評価	【履修上の留意点】 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。
------------------------------------	--