

授業科目

食品衛生学実験

【担当教員名】	対象学年	2	対象学科	栄養
伊藤直子	開講時期	前(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。				
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。				
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	まな板からのデンブン、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＞
教科書 (必ず購入する書籍)		＜発行年・価格・その他＞		
参考書				
その他の資料		配布プリント		
【評価方法】		【履修上の留意点】		
出席状況、実験態度、及びレポートからの総合的評価		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。		