

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	必修
担当教員			
市瀬 尚子			

講義概要	実験に対する心構え、市販食品、手指、空中落下細菌等の汚染状況、そこから検出された細菌の培養、染色、 検鏡などを実施し、菌を同定する。 また、市販の飲料水や水道水の水質検査を実施し、さらに実社会における衛生管理について見学、実習を体験する。		
授業計画	1	オリエンテーション 実験に際しての注意点・器具類の説明 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	2	洗浄度検査 手指の汚染状況の検査、洗浄・消毒法 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	3	微生物検査① 鼻腔・手指の黄色ブドウ球菌の検査 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	4	微生物検査② グラム染色法、くしゃみの検査 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	5	微生物検査③ 細菌の伝播、空中落下細菌 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	6	微生物検査④ トイレットペーパーの細菌浸透性 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	7	微生物検査⑤ 生鮮食品からの汚染状況と伝播 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	8	微生物検査⑥ 調理済食品の汚染状況 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	9	食器・調理器具の検査 食器・調理器具の洗浄法、食品成分の残留検査 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	10	食品の変質① 比重測定、卵黄係数の測定、食品の抗菌作用 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	11	食品の変質② 精米の鑑別法、牛乳の鮮度検査 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	12	飲料水の水質検査 水質検査、微生物検査 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	13	食品添加物① 発色剤の定量 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	14	食品添加物② 着色料の検査 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	15	まとめ 学習課題 復習：配布プリントを基に実習ノートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく	

授業形態	実験
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>①食品衛生学実験に際しての注意と概要を理解する ②手指・空中に存在する細菌を観察し、理解する ③食品に付着する細菌を観察し、理解する ④食品・手指等に付着した菌が伝播することを観察し、理解する ⑤食器の洗浄度検査を理解する</p> <p>実験に積極的に取り組んでいる等の授業態度（50%） 実験單元ごとのレポート（50%）</p>
教科書・参考書	必要に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	