

科目名 Course Name	食品衛生学実験 Experimentations of Food Hygiene			ナンバリング No.	L3-004		
年次	2年	期別	前期	単位数	1	授業形態	実験実習
担当者氏名	山崎 敬子						
連絡方法	C-Learning で対応。または福祉棟 2F 研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択(栄養士養成課程必修)						
関連 DP	DP2, DP3, DP5						
授業の概要と 到達目標	<p>[概要]微生物関係の消毒・滅菌法等の習得や培地の取り扱い、顕微鏡操作等を習得する。また、食品の腐敗・変敗試験や食品添加物の含有試験を行う。さらに食器や調理器具の洗浄状態を調べ適切な衛生管理の概念を学習する。</p> <p>[到達目標]</p> <p>① 食品衛生学の講義内容と本実験の各項目を通して、理論と実践を結び付けて説明することができる。</p> <p>② 微生物関連実験を通し、衛生管理の概念を身につけ実際の食生活で対応できるようにする。</p> <p>③ 食の安全の知識を身につけ現代の食にかかわる種々の問題点を説明できるようにする。</p>						
授業の方法	配布資料を使って実験の原理、方法について説明をした後に、1グループ4名以内の班に分けてグループ実験を実施する。1回の実験は2コマ連続で行う。(合計30コマ)各グループ内で手順や分担を話し合い、各自が責任をもって実験を行う。						
学習成果	L01						
	L02	食品衛生学で学んだ事項を実験から説明することができる。また、簡便な方法で将来の職場で必要となる衛生状態を調べる方法を述べることができる。					
	L03	微生物の存在を実際に目視することができ、それまでの衛生概念や自身の衛生管理方法を反省するようになり、より厳密な衛生管理に対する考え方を身に付けることができる。					
	L04						
課題に対する フィードバック	提出されたレポートは確認・評価後に返却してフィードバックする。						
教科書/ 参考図書	教員作成の資料を配布						
履修上の留意点 やルール等	実験における絶対禁止事項や試薬の回収等の指示を厳守する。また、実験室内に飲食物の持ちこみを厳禁とする。実験にふさわしい身なりと白衣着用の事。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は予・復習につき概ね各回90分とする。						
担当教員の実務 経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	最高評価は、指導者の説明や注意を真剣に聞き、絶対禁止事項を確認しながら私語を慎み、注意深く真剣に実験等に取り組む姿勢がある。		15		
レポート/作品	レポートの書き方が指示どおりになされ、十分な関係した参考文献が準備され、実験結果をその文献内容を考えながら客観的に考察がなされている。			85	
発表					
小テスト					
試験					
その他					
合計			15	85	

回数		授業計画
1	授業内容	ガイダンス(成績評価方法、実験レポートの書き方、実験する上での諸注意)と実験器具の基本操作
	事前・事後学習	実験器具と基本操作を復習する。
2	授業内容	調理器具の洗浄試験(デンブン、タンパク質、油脂の残留試験)(レポート①)
	事前・事後学習	レポート①をする。
3	授業内容	魚肉練り製品、食肉加工品中のデンブン含有量推定試験(レポート②)
	事前・事後学習	レポート②をする。
4	授業内容	水質検査(学内の水道水の水質検査・水質基準の理解)(レポート③)
	事前・事後学習	レポート③をする。
5	授業内容	食用加熱油脂の変敗(劣化度)の測定(酸価)(レポート④)
	事前・事後学習	レポート④をする。
6	授業内容	食用加熱油脂の変敗(劣化度)の測定(過酸化価)(レポート⑤)
	事前・事後学習	レポート⑤をする。
7	授業内容	食品添加物の検出(発色剤)(レポート⑥)
	事前・事後学習	レポート⑥をする。
8	授業内容	市販食品の新鮮度判定1(米、卵)(レポート⑦)
	事前・事後学習	レポート⑦をする。
9	授業内容	市販食品の新鮮度判定2(牛乳)(レポート⑧)
	事前・事後学習	レポート⑧をする。
10	授業内容	食品と微生物1(手指、調理器具、空中落下細菌の微生物検査)
	事前・事後学習	顕微鏡の取り扱い方を復習する。
11	授業内容	食品と微生物2(市販食品の微生物検査①、微生物の検鏡①)(レポート⑨)
	事前・事後学習	レポート⑨をする。
12	授業内容	食品と微生物3(市販食品の微生物検査②、微生物の検鏡②)(レポート⑩)
	事前・事後学習	レポート⑩をする。
13	授業内容	食品と微生物4(微生物の検鏡③、生菌数の測定)(レポート⑪)
	事前・事後学習	レポート⑪をする。
14	授業内容	グラム染色法(レポート⑫)
	事前・事後学習	レポート⑫をする。
15	授業内容	まとめ
	事前・事後学習	レポート①～⑫が的確に書かれているか見直しをする。