| 科目名 | 食品衛生学実験（栄養士必修：NR・SA 必修） | | |
|---|---|---|---|
| 授業形態 | 実験 | 学年 | 1 |
| 開講時期 | 2022 年度 後期 | 単位数 | 1 |
| 担当教員 | 漆谷　博志、水尾　和雅 | | |
| 内容および計画 | 食品衛生学の講義で学習した知識について、実際に様々な衛生的技術や衛生管理手法を実践することで、“食の安全性”を身につける。栄養士は学校や事業所などの給食事業や食品開発などといった幅広い分野で活躍している。それらの分野で食品を安全に取扱うには、食品衛生に関する正しい知識と、それに基づき正しく実践されなければならない。そこで、食品や調理器具に付着する微生物の検査、水質検査、食品添加物の検出等を行ない、食品衛生を管理するために必要な技術や知識を体験することで習得する。 | | |
| 1 | 食品衛生学実験の概要の説明、および準備、食品の鮮度判定１：米の鮮度について | | |
| 2 | 食品の鮮度判定２：ヒスタミンの検出 | | |
| 3 | 微生物の試験１(食品中の微生物の観察) | | |
| 4 | 微生物の試験２(食品中の細菌の検出) | | |
| 5 | 微生物の試験 3(食品中の細菌の検出) | | |
| 6 | 微生物の試験 4(水系の細菌検査、落下菌および付着菌の検出) | | |
| 7 | 微生物の試験 5(水系の細菌検査、落下菌および付着菌の検出) | | |
| 8 | 食中毒菌の検出 1(黄色ブドウ球菌などの検出) | | |
| 9 | 食中毒菌の検出２(黄色ブドウ球菌などの検出) | | |
| 10 | 食品由来の遺伝子の確認：DNA の抽出 | | |
| 11 | 食品添加物の検出１：着色料の検出 | | |
| 12 | 食品添加物の検出２：発色剤の検出 | | |
| 13 | 油脂の変質：油脂の酸価、過酸化物価の測定 | | |
| 14 | 環境中の水の分析：亜硝酸性窒素の測定 | | |
| 15 | 食品の鮮度判定１：米の鮮度判定、まとめ | | |

教科書

| タイトル | 著者名 | 出版社 | ISBN | 発行年 |
|---|---|---|---|---|
| 食品衛生学実験 三訂 | 後藤政幸　他 | 建帛社 | 9784767906928 | 2021 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

あらかじめ実験書を熟読し、実験器具名や実験操作を覚え、実験にすぐに取り掛かれるよう備えておくこと。必要に応じて資料を配布する。

| 参考書 | 食品衛生学（講義）で使用した教科書<br>その他適宜紹介する。 |
|---|---|

成績評価

| 評価方法 | 割合(%) |
|---|---|
| 授業参加態度 | 30 |
| 実験後に提出するレポート | 70 |
| | |
| | |
| | |
| | |

| 学習到達目標 | 食品衛生に関する微生物学的検査や化学的検査などについて、基本的な操作技術や科学的理論を習得するこ |
|---|---|

| | |
|---|---|
| | と。<br>実験の目的や意義を理解した上で、レポートなどにより適切に説明できること。<br>周囲の学生と協力し、積極的に参加すること。<br>実験書や座学で使用した教科書、配布する資料等を用い、予習・復習を行うこと。<br>食の安全性について十分理解し、実践すること。 |
| 先修条件 | |
| 実務経験 | |
| その他 | |