

科目区分	専門教育科目	科目名	食品衛生学実験		科目コード	20408	担当者	和泉 喬	
対象学生	栄養士コース1年生		学期区分	後期	単位数	1	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	栄養士免許必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
食品や水の衛生状態などについて実験を通じて体験・理解する。							提出物 (40%) 受講態度 (30%) 定期試験 (30%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	食品を取り扱うものとしての食品衛生精神を涵養する。						○		○
2.	実験結果をレポートにまとめる能力を身につける。							○	○
3.	実験操作を通じて次にするべき先見力を身につける。							○	○
4.									
5.									
授業方法									
4名程度のグループに分かれ、毎回のテーマごとに実験操作を行い、その結果を基にレポートを作成する。									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
あらかじめ毎時のテーマごとに実験操作の手順を確認しておく。 常に先を見通し、滞りなく実験が行なえるようにする。									
授業計画									
第1回	実験講義：レポートの書き方、成績評価について								
第2回	実験講義：爪先付着細菌の検査								
第3回	実験講義：手洗いの効果とふき取り検査								
第4回	実験講義：食品の細菌検査。消費期限と賞味期限								
第5回	実験講義：食器洗浄の簡易検査 (デンプン性・脂肪性・タンパク性食品残留物)								
第6回	実験講義：中性洗剤の残留 (定量実験)								
第7回	実験講義：缶詰・容器の検査 (鉛の溶出試験) ホルムアルデヒド・フェノールの検出								
第8回	実験講義：食品添加物の検出 (漂白剤の定性・定量実験)								
第9回	実験講義：食品添加物の検出 (保存料の定量実験)								
第10回	実験講義：食品添加物の検出 (発色剤の定量実験)								
第11回	実験講義：合成着色料の検出 (毛糸染色法とペーパークロマト)								
第12回	実験講義：飲料水の検査 (亜硝酸性窒素の検出とKMnO ₄ 消費量の定量)								
第13回	実験講義：飲料水の検査 (アンモニア性窒素の検出と総硬度の定量)								
第14回	実験講義：飲料水の検査 (残留塩素の検出と塩化物イオン濃度の定量)								
第15回	実験講義：総括								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
食品衛生学実験 廣田才之ほか著 共立出版					食品衛生学を理解するには実験が最も効果的である。身の回りの食品や自分自身の衛生状態に関心を持って欲しい。				