

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 ²⁾	17S510	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	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
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。						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・表現・創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	食品をと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						成績評価の方法と割合					
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。						提出物（40%） 受講態度（30%） 定期試験（30%）					
準備学修						課題等への対応					
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、滞りなく実験が行えるようにする。（約1時間）						学務システムにおいて、成績は発表する。					
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（デンブレン性・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身の衛生状態に関心を持って欲しい。					