

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	18S510	担当者	玉記 雷太			
対象学生	栄養士コース 1年生		学期区分	後期	単位数	1	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			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. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 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 表現考・創造断力	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.						成績評価の方法と割合					
授業方法						提出物（40%） 受講態度（30%） 定期試験（30%）					
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						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）						課題を与えたうえで合格するまで再試験を行います。					
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（第1回から14回のレビューおよび試験対策）										
試験	定期試験を実施する										
教科書	食品衛生学実験 廣田才之ほか 著 共立出版				受講生への メッセージ	「食品衛生」科目の実践版です。栄養士として最も重要な「食の安全」に関する内容となり、実験を楽しみながらも、その機序を理解して、現場で活用できる知識・技術を習得してください。実験は、教員の指示に従い安全第一で臨んでください。					
参考書等	なし										