

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	19S520	担当者	桑原 真美			
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 判 断 力	⑤ 主 体 力 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
1.	衛生管理に必要な知識を身につける。										
2.	実験結果をレポートにまとめる力を身につける。										
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.	グループ活動により協働性を身につける。					○	◎	◎	◎	◎	○
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。											
課題等への対応						授業外学修時間					
レポートは添削後返却する。						予習20分、レポート作成1～2時間程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	実験講義：レポートの書き方について					配布資料を参考にレポートの書き方を練習する。					
第2回	実験講義：手洗いの効果、ふき取り検査					実験手順をノートにまとめ、予習をする。					
第3回	実験講義：手指の細菌検査（黄色ブドウ球菌）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、第2・3回のレポートを作成・提出する。					
第4回	実験講義：空中落下菌の検査、二次汚染の検査					実験手順をノートにまとめ、予習をする。					
第5回	実験講義：食品の汚染状況検査（調理済食品）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。					
第6回	実験講義：食品の抗菌作用					実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、第4・5・6回のレポートを作成・提出する。					
第7回	実験講義：食器洗浄の簡易検査（食品由来残留物）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。					
第8回	実験講義：食品添加物の検出（漂白剤）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。					
第9回	実験講義：食品添加物の検出（保存料）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。					
第10回	実験講義：食品添加物の検出（発色剤）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。					
第11回	実験講義：着色料の検出（合成着色料）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、レポートを作成・提出する。					
第12回	実験講義：飲料水の検査（KMnO ₄ 消費量）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。					
第13回	実験講義：飲料水の検査（アンモニア性窒素と総硬度）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。					
第14回	実験講義：飲料水の検査（残留塩素と塩化物イオン濃度）					実験手順をノートにまとめ、予習をする。実験後、第12・13・14回のレポートを作成・提出する。					
第15回	実験講義：第2回から14回の復習と試験対策					復習：配布された練習問題を再度解く。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生 「食品衛生学」 植木幸英・野村秀一/編 講談社				受講生への メッセージ	栄養士として最も重要な「食の安全」に関する内容です。食中毒発生の機序を理解し、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										