

科目区分	専門教育科目	授業科目名	食品衛生学実験			科目コード	24S406	担当者	桑原 真美			担当形態	単独		
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修				
授業形態	実験	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分			
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連											科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	食品や水の安全および衛生評価に関する実験を行うことで食品衛生に対する理解を深めるとともに衛生管理業務を行う上で必要な知識および問題発見力・解決力を身に付ける。また、レポート作成能力を身に付ける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	レポートは添削後返却する。
授業の方法	4人または3人1組で実験を行う。実験後は各自レポートを提出。	アクティブ・ラーニングの実施方法	グループ単位で実験結果およびその考察についてまとめ、プレゼンテーションをする機会を設ける。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	実験講義：レポートの書き方について、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。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（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2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、レポートを作成・提出する。	第10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3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。実験後、レポートを作成・提出する。	第11回	実験講義：飲料水の検査（KMnO <sub>4</sub> 消費量）	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4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。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（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。実験後、レポートを作成・提出する。	
第5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、レポートを作成・提出する。	第13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、レポートを作成・提出する。	
第6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14回	ワークショップ準備	ワークショップに向けての作業のために事前に実験データや文献を収集しておく。	
第7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15回	ワークショップ、試験対策	ワークショップに向けての準備を行っておく。授業後は試験対策にて配布されたプリントにて復習を行う。	
第8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。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	30分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	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/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 [書名/著者名/出版社]	なし		

