

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
食品衛生学実習	2年次	必修	実習	1単位（45時間）	小林 健司
授 業 概 要					
食品衛生関連微生物学実験では、微生物の取扱い方、食品の衛生的検査等、衛生知識及び技術、さらに理化学的実験・異物検査実験では、食品添加物及び食品中の化学物質についての検査技法を学び、食品衛生学全般の知識を修得し理解を深めることを目標とする。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生関連微生物学検査の基礎的技法を修得する。 ・代表的な食品添加物の試験法について修得する。 ・食品の理化学的検査の基礎的技法を修得する。 					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2	オリエンテーション				小林 健司
3・4	無菌操作、培地の作製				
5・6	細菌検査①（落下菌）				
7・8	細菌検査②（水道水）				
9・10	細菌検査③（調理器具）				
11・12	細菌検査④（食品）				
13・14	細菌検査⑤（手指）				
15・16	細菌のグラム染色				
17・18	寄生虫の観察				
19・20	魚肉の鮮度試験				
21・22	食品中の保存料の抽出				
23・24	食品中の保存料の測定				
学 習 方 法					
実習書と教科書にしたがい上記の内容について実験実習を行う。					
評 価 方 法					
受講態度、実習レポートで総合的に評価する。					
先 修 科 目					
教 科 書、参 考 書					
教科書：食品衛生学実験 安全を支える衛生検査のポイント みらい 食品衛生学「食の安全」の科学 南江堂					