

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）	権澤与志罔
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。 					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2	オリエンテーション				権澤与志罔
3・4	漂白剤の試験				
5・6	食品中の一般細菌数の測定				
7・8	手指の衛生に関する実験				
9・10	グラム染色と顕微鏡観察				
11・12	細菌の耐熱性に関する検討				
13・14	食器の汚染と洗剤に関する実験				
15・16	寄生虫の観察				
17・18	牛乳の鮮度試験				
19・20	卵の鮮度試験				
21・22	魚肉の鮮度試験				
23・24	食品工場見学				
25・26	着色料の試験				
27・28	発色剤の試験				
29・30	食品中のアレルギーの検出				
学 習 方 法					
配布する実習書に記載した服装で、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					