

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
食品衛生学実験	橋本 博行	実習	1	栄養士必修	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	食品衛生学実験は、食品衛生学で学んだ食中毒菌や食品添加物について、実際に食中毒菌や食品添加物の検査等の手法を学ぶ。 そして、栄養士が主として勤務する大量調理施設における食中毒の発生防止等の衛生管理に関する手法や知識を深めることを目的とする。						
到達目標	到達目標は、微生物検査等が実施できるようになること。また、食中毒防止に関して栄養士として、給食施設において指導できる知識と技術を身につけることとする。						
回	学習内容						
1	微生物実験の基本操作（無菌操作法、培地の作成）						
2	微生物実験の基本操作（微生物の培養操作）						
3	手洗いの洗浄前後の手指の付着菌検査						
4	黄色ブドウ球菌の検査						
5	一般生菌数検査						
6	野菜の次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌実験						
7	大腸菌と大腸菌群の測定						
8	食中毒菌検査（腸炎ビブリオ）						
9	食中毒菌検査（腸管出血性大腸菌）						
10	着色料の定性分析						
11	保存料（ソルビン酸）の定量分析						
12	油脂の酸価、過酸化値の測定						
13	ノロウイルス対策、異物対策						
14	食物アレルギーの汚染対策						
15	食品衛生学実験のまとめ						
予習内容 復習内容	予習：事前に実験マニュアルの操作法を読んでおくこと。 復習：実験マニュアルを読んで内容の復習をすること。						
教科書	数回に分けて実験に必要なマニュアルを配布する。						
成績評価	平常点 20%、授業内試験 40%（20、20%）、提出レポート 20%、実験参加度 20%で評価する。平常点は、出席および実験中の提出物等で評価する。						
実務経験	スーパーマーケットの関連会社で食品衛生検査の責任者を経験しました。また、食中毒防止のための各種取り組みを行うとともに、食品の品質基準の作成を行いました。						
その他 特記事項							