

科目名	食品衛生学実験						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実験	選択	1	2	後期			
担当者名	石丸 隆行	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト 必修				
授業概要 微生物は発酵食品作りには必須であるが、扱い方を間違えてしまうと食中毒や病気を引き起すなど、人に対し牙をむくこととなる。「食品衛生学実験」では、どうすれば微生物を増やさずに食中毒を防ぐことができるかについて考えていく。すなわち、微生物の検出・殺菌方法についての基本操作を学んでいく。また、レポート課題で、「食品衛生学」の栄養士実力認定試験の過去問にも取り組む。							
到達目標 1. 微生物が調理現場などにも存在していることを認識している。 2. 微生物の基本的な検出・殺菌方法を理解している。 3. 関連の栄養士実力認定試験問題に解答できる。							成績評価方法 中間試験、定期試験、レポート、授業態度・授業参加度で評価する。
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験（中間・期末）	○	○					15・15
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				55
授業態度・授業参加度					○		15
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要					アクティブラーニング		
1) 授業概要とレポートの書き方					食品衛生学 小テスト 2～4		
2) 空気中の微生物観察					食品衛生学 小テスト 5～7		
3) 水道水中の細菌検出					食品衛生学 小テスト 8～10		
4) 水道水中の細菌検出 2					食品衛生学 小テスト 11,13,14		

5) デンプンの洗い残しについて	H27 問題 40
6) 手指や調理器具に付着している微生物の検出 1	H24 問題 37,38
7) 手指や調理器具に付着している微生物の検出 2	H26 問題 39 サルモネラ
8) 微生物の拭き取り検査 1	H28 問題 37～問題 40
9) 微生物の拭き取り検査 2	H29 問題 37～問題 40
10) ミネラルウォーター中の微生物検出 1	グループワーク
11) ミネラルウォーター中の微生物検出 2 / <u>中間試験</u>	グループワーク
12) 水の分析 1 一般分析、試薬の調製	グループワーク
13) 水の分析 2 硬度の分析、まとめ	グループワーク
14) 身の回りの細菌 グラム染色、顕微鏡観察	グループワーク
15) 細菌検査のまとめ	グループワーク
授業外学習	
<p>1. テーマごとに実験レポートを書き、考える能力や文章作成能力を高めることが大事である。</p> <p>2. 課題を出す場合もあるが、わからないときは教科書やネットを使って調べるなどして取り組むよう努めること。ただし、教科書やネットの情報を丸写ししないようにする。調べて得た情報を一度、自分の中で消化・吸収してから、自分の言葉を使って文章を書くことが大事である。また、自分の言葉で書いた文章を読みなおして、自分が言いたいことがその文章を読んで伝わるかどうかを確認してみることも大事。</p> <p>3. レポートは、手書きとする。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
プリントを配付する	食品衛生学、食品学実験
備考	
遅刻や欠席はしないように！	
【オフィスアワー】石丸 隆行	