

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品衛生学実習		雨宮一彦・野原健吾	実習	1	後期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修			
学習目標	調理師として人々に安心して安全な食品を供給するために食品衛生上の危害と原因を知る目的で、食品衛生管理の基礎的な知識と技術を習得する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品衛生学実習とは	食品衛生学実習の意義、実習を安全に行うための注意事項			
2	顕微鏡操作と染色法	単染色、グラム染色と細菌形態の分類			
3	細菌の形態観察	マイクロメーター、油浸レンズによる細菌形態と大きさ比較			
4	細菌の培養法	培地の作成、標準寒天培地による一般細菌の培養法			
5	細菌の集落観察	画線培養と集落の観察			
6	食品中の細菌数測定	混積培養、食品中の生細菌数の定量			
7	手指の汚染	手指の付着細菌の検出と洗浄比較			
8	調理環境の汚染検査	調理器具の細菌汚染と除菌法			
9	大腸菌群の検査	大腸菌群の判定、選択培地の使用法、大腸菌群数の測定			
10	グラム陽性球菌の性状	ブドウ球菌の性状試験、コアグラージェテスト			
11	空中落下細菌の測定	室内環境汚染の指標としての空中落下細菌の測定			
12	実習結果の発表	パワーポイントによる発表と解説			
13	食環境の迅速検査 水質検査	バイオルミネッセンス法検査、残留塩素の測定			
参 考 書	渡辺昭宣 他編「食品衛生学実験」講談社サイエンティフィク 2006 小久保彌太郎 編「現場で役立つ食品微生物」中央法規 2005				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	実習時にはガスバーナーを使用するため火傷などには充分注意すること。 グループ発表を行う項目では、予め図書館の書籍で調べておくこと。				
評価の方法と時期	実習に取り組む態度（40%）、出席回数（20%）、レポート（40%）により総合的に評価する。				