

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食品衛生学実験Ⅱ [Food Hygiene, Laboratory CourseⅡ]			実務経験 教員担当	アクティブ ラーニング	○	
科目コード	274600	授業形態	実験	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	矢野原泰士、中瀬昌之、紺谷靖英			学位授与の方針 との関連	DP1(2)		
授業概要	<p>食品の安全性を確保するためには、食品衛生の知識や技術をいかに正しく運用するかが重要です。本授業の目的は、食品衛生の検査方法ならびに食品衛生管理の重要性について理解することにあります。食品とともに体内に取り込まれる化学物質の検出、食環境の衛生、食品の鮮度検査等の実験を行うことにより、食品衛生学の講義で学習した内容について、さらに理解を深めます【職業知識・技能の育成】。</p>						
関連する科目	食品衛生学Ⅰ、「食品衛生学Ⅱ」、食品衛生学実験さらに履修後はHACCPの知識・経験を一層深めることを推奨する。						
授業の進め方と方法	本授業では食品衛生学実験用に作成したテキストを用いて進めていきます。実験は毎回テーマを与えて、そのテーマに沿って数名のグループ単位で行います。テーマによっては、全てのグループのデータを共有し、考察する機会を設けます。						
授業計画	<p>1、2 オリエンテーションと注意事項、実験ノートの書き方など 3、4 容量採取器具の取り扱い 5、6 食器の残留物試験 7、8 発色剤の検査 9、10 魚肉の鮮度試験(K値の測定) 11、12 着色料の定性試験① 毛糸染色法 13、14 着色料の定性試験② 簡便法 15、16 植物色素の分析(pHによるクロロフィルの変化の確認、アントシアニン色素の色調変化の確認) 17、18 水質試験(硬度の測定、残留塩素の測定) 19、20 PCR法による微生物の同定 21、22 ATP化学発光測定法 化学物質の検出法、食品の鮮度検査法、微生物の検査法などについて学びます。</p> <p>23、24 物理化学分析①(窒素源の測定) 25、26 物理化学分析②(アレルゲンの試験) 27、28 微生物分析①(恒温試験:加速試験) 29、30 微生物分析②(細菌試験) 食品開発実習Ⅲでの開発製品について、分析します。</p>						
授業の到達目標	食品衛生化学検査の理論と手技に関する基礎知識を有し、食品ならびに食環境の安全・安心の実際を考えることができる【職業知識・技能の育成】。						
授業時間外の学修	<p>実験を始める前に、その実験の目的や原理をしっかり予習し、授業後は復習してください(1時間程度)。その際には、図書館にある参考書も適宜利用してください。実習後は、実験ノート(レポート課題)を作成し、必ず提出期限までに提出してください。</p>						
課題に対するフィードバック	提出された実験ノートを評価し、改善点について指導を行います。	評価方法		<p>以下の項目に基づいて評価します。 1)学習意欲(授業中) 2)実験ノート、レポート(15回中、3回以上の未提出者は、再履修となる。 3)プレゼンテーション</p>			
テキスト	テキストは、配布資料を使用します。						
参考書	授業中に必要に応じて指示します。						
備考	実習の際は、必ず、白衣およびマスクを着用する。これらの着用がない場合、実習室への入室を認めない。						