

授業計画 【第11回】	21, 22 食品の大腸菌群検査（完全試験）
授業計画 【第12回】	23, 24 食品中の一般生菌数の測定（1）
授業計画 【第13回】	25, 26 食品中の一般生菌数の測定（2）
授業計画 【第14回】	27, 28 食品中の食中毒細菌（ビブリオ属）の検出
授業計画 【第15回】	29, 30 食品中の寄生虫（アニサキス）の検出
授業の到達目標	1 食品に関連する微生物を中心に無菌操作、顕微鏡操作、微生物の培養などの基本的な手技を行なえるようになる。 2 食品の安全性に重要な食品衛生上問題となる病原細菌や衛生指標菌である大腸菌群の検出および定量などの衛生上の概念や考え方について説明できる。 3 経口寄生虫の検出とその感染症について説明できる。
学位授与の方針 （DP）との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外学習【予習】	今回の講義内容を把握する。授業中に次の授業内容（予習箇所）を提示しますので、次の授業までに確認してください。（1時間程度）
授業時間外学習【復習】	授業後には、授業内容に関連した語句や周辺知識を確認してください。確認する内容については授業時間に伝えます。（1時間程度）
課題に対する フィードバック	提出されたレポートに対してコメントを記載する。
評価方法・基準	指定期日に提出されたレポート
テキスト	配布プリントを活用する。
参考書	指定しない。
備考	