Minami Kyushu University Syllabus											
シラバス年度	2025年度 開講キャンパス			宮崎キャンパス			開設学科	制設学科		食品開発科学科	
科目名称	食品衛生学実験	I		•				授業	形態	実験	
科目コード	274500	単位数	2単位	配当学年		3	実務経験教	.員		アクティブ ラーニング	0
担当教員名	紺谷 靖英、矢野	野原 泰士	Ė	-			-			ICT活 用	
授業概要	食品の安全性に必要な微生物検査のための器具の準備、使用法、ガラス器具の取り扱いと滅菌法などの基本操作から微生物培養の基礎 的実験操作を体得させる。 試験試料として、ヒト常在細菌、飲料水、魚肉食品類等を試供して、試料調製、一般細菌用培地調製と細菌培養法、大腸菌群細菌の判別培地の調製と培養検出法などを実験によって体得させる。										
関連する科目	微生物学,食品衛生学I・IIを履修していることが望ましい。本科目の履修後は食品開発実習IIIを履修することが望ましい。										
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に進めていく。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ールブ単位で行う。この際グループ内でのでのコミニュケーション能力が養われるよう進めていく。テーマによっては全てのグループのデータを共有し、問題点の抽出や上手くいった点などを確認し合う。										
授業計画 【第1回】	1,2 ガイダンス, 実験準備										
授業計画 【第2回】	3,4 環境中の微生物と手指付着細菌の培養										
授業計画 【第3回】	5,6 細菌の単染色										
授業計画 【第4回】	7,8 ヒト常在細菌の検出										
授業計画 【第5回】	9.10 ヒト常在細菌からの食中毒細菌の分離培養11,12 細菌のグラム染色										
授業計画 【第6回】	11,12 細菌のグラム染色										
授業計画 【第7回】	13,14 細菌の鑑別法(1)										
授業計画 【第8回】	15,16 細菌の鑑別法(2)										
授業計画 【第9回】	17,18 食品の大腸菌群検査(推定試験)										
授業計画 【第10回】	19,20 食品の大	腸菌群検	査(確定試験)								

まや考え方に
1)/3. 人間
1時間程度)
特間程度)
1