

教員免許状更新講習会授業概要書（シラバス）

F8

大阪府立大学

講習名		食品を用いる簡単な実験		
<p>〔概要〕身の回りの食品を用いて中学校や高校の生物の実習あるいは家庭科の実習で行うことが可能と思われる簡単な実験を、実際に経験してもらいます。まず、発酵食品（ヨーグルト、納豆など）を染色して食品内の微生物（乳酸菌や納豆菌）を顕微鏡観察します。簡単な培養方法も紹介します。次に、卵や牛乳の鮮度を簡単に調べる実験を紹介します。</p>				
日	時間割	担当者		授業内容
		所属・職名	氏名	
2019年8月20日（火）	9:30～9:40	生命環境科学域 准教授	田島朋子	オリエンテーション
	9:40～10:00	生命環境科学域 准教授	田島朋子	微生物取り扱いについての研修
	第1時限 10:00～10:55	生命環境科学域 准教授	田島朋子	発酵食品中の微生物検出 1. 染色 ヨーグルト、甘酒、塩麴などの発酵食品を用いて細菌染色の方法であるグラム染色を行う。
	第2時限 11:05～12:00	生命環境科学域 准教授	田島朋子	発酵食品中の微生物検出 2. 観察 1時間目に作製した標本の観察ならびにスケッチなどを行う。
	昼食休憩			
	第3時限 13:00～14:20	生命環境科学域 准教授	田島朋子	卵の鮮度判定 室温保存と冷蔵保存した卵を用いて透光検査、比重による検査ならびに割卵後の鑑別を行う。
	第4時限 14:30～15:50	生命環境科学域 准教授	田島朋子	牛乳の鮮度判定 室温保存と冷蔵保存した低温殺菌牛乳と高温殺菌牛乳を用いて煮沸試験ならびにアルコールテストを行う。
	16:00～17:10	生命環境科学域 准教授	田島朋子	レポート作成
	17:10～17:20	生命環境科学域 准教授	田島朋子	事後アンケート
持参するもの	白衣、筆記用具、色鉛筆			
備考	写真撮影可			