

佐野短期大学シラバス2014

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食品官能評価・鑑別論 Food Taste and Sensory Test		2年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(フーズスペシャリスト 資格試験必修)	フーズスペシャリスト資格試験受験者限定
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
食品学 食品加工学 調理学				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
食文化論 食品衛生学 食品流通論				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
小柳津周	福祉棟3階研究室	火曜日・水曜日の講義時間外の時間		授業中に指示します
授業の概要				
フーズスペシャリストは食品及び加工食品やそれを構成する成分の性質・機能性、食文化について幅広い知識が求められる。特に嗜好性に関する領域では、味、色、香り及び物性などが重要となるのでこれらの基礎を学ぶ。さらに資格認定試験の対策として、過去問題を組み込み官能・鑑別評価に関する分野の講義を行います。				
授業の目標				
①食品及び加工食品の分類や嗜好性に関する基礎知識を分類することができるようにする。 ②食品及び加工食品を判別する(味、色、香り等)方法を区別することができるようにする。 ③資格試験(食品官能評価・鑑別論分野)に対する意識を高めるようにする。				
授業の方法				
講義、グループ活動と討議、資料配布、食品学及び食品加工学との連携を強化して実施する。				
学習の成果(学習成果)				
①食品及び加工食品の分類や嗜好性・特徴を日常生活に取り入れ、食生活の向上のために実践することができる。 ②食品及び加工食品が有する(味、色、香り等)性質を日常生活の中で活用することができる。 ③資格試験(食品官能評価・鑑別論分野)に対する対策や意識を高めることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス 講義内容と講義方法の説明			
第2回目	官能検査の概要と実施方法ー基礎知識の重要性・必要性、問題点などの解説			
第3回目	評価方法について I 化学的な評価方法及び食品成分と品質についての解説			
第4回目	評価方法について II 化学的な評価方法及び食品成分と品質についての解説			
第5回目	評価方法について I 物理的な評価方法及び食品成分と品質についての解説			
第6回目	評価方法について II 物理的な評価方法及び食品成分と品質についての解説			

第7回目	市販加工食品の観察 I 市販加工食品を購入し、表示内容や包装方法などを観察する	
第8回目	市販加工食品の観察 II 発表とレポート提出(中間のまとめ・試験 I を実施)	
第9回目	個別食品の鑑別 I 植物性食品等に関する解説・穀類、豆類、果実類	
第10回目	個別食品の鑑別 II 動物性食品等に関する解説・肉類、乳類、魚類	
第11回目	個別食品の鑑別 III その他食品等に関する解説・発酵利用、油脂類	
第12回目	試験対策 I 過去に出題された問題の説明と解説(試験 II を実施)	
第13回目	試験対策 II 過去に出題された問題の説明と解説	
第14回目	試験対策 III 過去に出題された問題の説明と解説	
第15回目	個別食品の鑑別 IV 機能性食品に関する領域	
成績評価の方法と基準		
	評価の領域	評価の基準
授業参加態度	割合 15%	①講義の目的・内容をしっかり理解し、積極的に参加する(S=90評価)。②メモやテキストを積極的に利用する(A=80評価)。③集中して講義に参加しないものは評価が低い。
レポート	割合 15%	①課題に対して原理、現象を用いて自身の意見を述べる(S=90評価)。②メモやテキストを積極的に利用する(A=80評価)。③参考書やホームページのコピーなど意欲のない場合、(C=60評価又はD評価)
調査報告書		
小テスト		
試験	割合 70%	①全出題項目が理解できている(S=90評価)。②重要な出題項目が理解できている(A=80評価)。③基本的な問題が理解できている(B=70評価) (2回の試験の平均で判定)
発表内容(態度含む)		
その他		
教科書と参考図書		
新版食品の官能評価・鑑別演習、講義毎に作成した資料		
履修上の留意点・ルール		
指導教員の指示・指導を厳守。講義の順番については変更の場合もある。提出レポート(資料等)については期限(原則として翌週提出)を厳守する。		