

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	(フードスペシャリスト資格試験必修)	フード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
橋本 環	非常勤講師室	授業ガイダンス時に周知する。		授業中に指示します
授業の概要				
<p>フードスペシャリストは食品学・食品加工学等の知識や食品を構成する成分、性質、機能性、食文化等について幅広い知識が求められる。特に食品官能評価・鑑別に関する領域では、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、過去問題対策を組み込み試験に対する実践的な講義を行う。</p>				
授業の目標				
<p>①官能評価・鑑別の基本を理解し、基礎知識を習得することができるようにする。  ②食品ならびに加工食品を官能評価・鑑別方法に従い、判別することができるようにする。  ③フードスペシャリスト資格試験(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。</p>				
授業の方法				
<p>授業スケジュールの内容の項目に関して説明を行い、その後、実例等を挙げて理解が深まるように解説する。さらに、授業内フードスペシャリスト試験問題対策およびお小テストを2回実施し、フードスペシャリスト試験に備える。解らない内容があれば、その都度解説するので、積極的に質問し、討論する。食品官能評価・鑑別論の知識の習得を図る。</p>				
学習の成果(学習成果)				
<p>①官能評価・鑑別の基本を学び、基礎知識を利用できる。  ②食品ならびに加工食品を官能評価・鑑別方法に従い、判別することができる。  ③フードスペシャリスト資格試験(食品官能評価・鑑別論分野)に対する意識を高めることができる。</p>				
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、及び成績評価(評価基準や評価項目等)について説明する。			
第2回目	食品の品質と官能評価1：食品の特性、食品の品質、官能評価の概要、官能評価の基本と実施方法(1)			
第3回目	食品の品質と官能評価2：官能評価の基本と実施方法			
第4回目	化学的評価法1：食品成分と品質			
第5回目	化学的評価法2：化学的品質評価			
第6回目	物理的評価法1：食品の状態、レオロジーとテクスチャー、物理的性質の評価方法、色の評価方法、非破壊検査法			

第7回目	市販加工食品の観察 レポート提出(中間のまとめ・小テスト I を実施、課題提出日 第10回講義時)
第8回目	個別食品の鑑別 1 : 植物性食品等に関する解説・穀類、豆類、果実類
第9回目	個別食品の鑑別 2 : 動物性食品等に関する解説・肉類、乳類、魚類
第10回目	個別食品の鑑別 3 : その他食品等に関する解説・卵・乳・油脂・菓子・飲料
第11回目	個別食品の鑑別 4 : その他食品等に関する解説・醸造・調味料・香辛料・その他食品
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
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(小テスト II を実施)
第15回目	復習 : ここまで学習した内容についての復習

成績評価の方法と基準

評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		
レポート	15%	S, A: 食品官能評価・鑑別論の内容を深く理解している。 B, C: 食品官能評価・鑑別論の基礎的な内容を理解している。 D: 食品官能評価・鑑別論の基礎的な用語について理解していない。
調査報告書		
小テスト	15%	S, A: 食品官能評価・鑑別論の内容を深く理解している。 B, C: 食品官能評価・鑑別論の基礎的な内容を理解している。 D: 食品官能評価・鑑別論の基礎的な用語について理解していない。
試験	70%	S, A: 食品官能評価・鑑別論の内容を深く理解している。 B, C: 食品官能評価・鑑別論の基礎的な内容を理解している。 D: 食品官能評価・鑑別論の基礎的な用語について理解していない。
発表内容 (態度含む)		
その他		

教科書と参考図書

教科書、三訂食品の官能評価・鑑別演習、建帛社 (9784767905068) 、過去に出題された問題のプリント

履修上の留意点・ルール

講義中は他人の迷惑にならないように注意する。携帯電話は使用許可の指示がない場合は使用禁止。