

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
山崎敬子	福祉棟研究室	月～金曜日の9時～16時（授業時間を除く）		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および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、毎回その日の授業内容のプリントを配布し、次回の授業の最初にそのプリントの内容についての小テストを行ってフードスペシャリスト試験に備える。</p>				
学習の成果（学習成果）				
<p>①官能評価・鑑別の基礎知識について認識し、食生活に関連して説明することができる。 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			
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			
第3回目	化学的評価法：食品成分と品質			
第4回目	物理的評価法：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5回目	個別食品の鑑別1：米・麦類・トウモロコシ・雑穀類・イモ類・豆類			
第6回目	個別食品の鑑別2：種実類・野菜類・キノコ類・果実類・海藻類			

第7回目	個別食品の鑑別3：魚介類・肉類・卵とその加工品・乳と乳製品
第8回目	個別食品の鑑別4：油脂・菓子類・酒類・茶類・コーヒー、ココア・清涼飲料・醸造食品
第9回目	個別食品の鑑別5：調味料・香辛料・インスタント食品・冷凍食品・弁当・機能性食品
第10回目	試験対策1：過去問題の説明と対策
第11回目	試験対策2：過去問題の説明と対策
第12回目	試験対策3：過去問題の説明と対策
第13回目	試験対策4：過去問題の説明と対策
第14回目	試験対策5：過去問題の説明と対策
第15回目	試験対策6：過去問題の説明と対策
事前・事後学習	毎回、確認テストを行うので前回の復讐をしておくこと。

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	10%	①遅刻や欠席をせずに授業に真摯に取り組む (S=90)。②おしゃべりをせず授業に集中して取り組む (A=80)。③受講態度が著しく悪い場合や目的意識の欠けた態度では評価が低い。
レポート		
調査報告書		
小テスト		
試験	90%	16週に実施する。
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 官能評価・鑑別演習 (建帛社)
 参考図書：フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集 (建帛社)

履修上の留意点・ルール

●実務経験 (職種：管理栄養士 (分析)、職歴4年)
 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。