

科目名 Course Name	食品官能評価・鑑別論 Food Taste and Sensory Test			ナンバリング No.	L4-005		
年次	2 年	期別	後期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	市川 純						
連絡先(質問等)	福祉棟 3F 研究室かメールで対応						
必修/選択	選択						
関連 DP	DP1, DP2						
授業の概要と到達目標	フードスペシャリスト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。 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、鑑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。						
授業の方法	教科書、配布プリントを使って解説する。授業の最後にその日の内容に該当するフードスペシャリスト試験の過去問題を配布し、次回の授業の最初に過去問題の試験を行う。10～15 回目はフードスペシャリスト試験対策を重点的に行う。						
学習成果	L01						
	L02						
	L03	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、鑑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。					
	L04						
課題に対するフィードバック	毎回、前回の内容についての過去問題を解き、解答を示し、解説をする。						
教科書/参考図書	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)						
履修上の留意点やルール等	●講義中の私語・居眠り厳禁。●携帯電話は原則使用禁止。●飲み物等の持ち込み禁止。●事前事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準							
評価の領域	評価基準	学習成果の割合					
		L01	L02	L03	L04		
授業参加態度	授業に集中し、真摯に取り組んでいる。			10			
レポート/作品							
発表							
小テスト							
試験	全出題項目が的確に解答できている。			90			
その他							
合 計							100

回数		授業計画
1	授業内容	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)
	事前・事後学習	教科書の p1~30 を読む。
2	授業内容	食品の品質と官能評価: 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
	事前・事後学習	教科書の p31~58 を読む。
3	授業内容	化学的評価法: 食品成分と品質
	事前・事後学習	教科書の p59~85 を読む。
4	授業内容	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
	事前・事後学習	教科書の p88~115 を読む。
5	授業内容	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
	事前・事後学習	教科書の p116~138 を読む。
6	授業内容	個別食品の鑑別2: 種実類・野菜類・キノコ類・果実類・海藻類
	事前・事後学習	教科書の p139~177 を読む。
7	授業内容	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
	事前・事後学習	教科書の p177~217 を読む。
8	授業内容	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
	事前・事後学習	教科書の p217~243 を読む。
9	授業内容	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
	事前・事後学習	教科書の赤字箇所を読む。
10	授業内容	試験対策 1: 過去問題の説明と対策
	事前・事後学習	過去問題を繰り返し行う。
11	授業内容	試験対策 2: 過去問題の説明と対策
	事前・事後学習	過去問題を繰り返し行う。
12	授業内容	試験対策 3: 過去問題の説明と対策
	事前・事後学習	過去問題を繰り返し行う。
13	授業内容	試験対策 4: 過去問題の説明と対策
	事前・事後学習	過去問題を繰り返し行う。
14	授業内容	試験対策 5: 過去問題の説明と対策
	事前・事後学習	過去問題を繰り返し行う。
15	授業内容	試験対策 6: 過去問題の説明と対策
	事前・事後学習	過去問題を繰り返し行う。