

|                    |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                    |    |     |               |        |    |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|---------------|--------|----|
| 科目名<br>Course Name | 食品官能評価・鑑別論<br>Food Taste and Sensory Test                                                                                                                                                      |                                                                                                                                    |    |     | ナンバリング<br>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                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                    |    |     |               |        |    |
| 連絡方法               | C-Learning で対応。または栄養福祉棟 2 階研究室                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                    |    |     |               |        |    |
| 必修／選択              | 選択                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                    |    |     |               |        |    |
| 関連 DP              | DP1, DP2                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                    |    |     |               |        |    |
| 授業の概要と<br>到達目標     | [概要] 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。<br>[到達目標] 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。適宜フードスペシャリスト試験の過去問題を用いた小テストを行い、その場で採点と解説を行う。後半は模擬試験形式でフードスペシャリスト試験対策を重点的に行う。正答率が低い問題については学生同士のプレゼンテーション形式で解説させ、理解を深める。                                                      |                                                                                                                                    |    |     |               |        |    |
| 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。<br>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。<br>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<br>フィードバック  | フードスペシャリスト検定の過去問題は模範解答を示し、授業内にフィードバックする。                                                                                                                                                       |                                                                                                                                    |    |     |               |        |    |
| 教科書／<br>参考図書       | 教科書:「四訂 食品官能評価・鑑別演習」(建帛社)<br>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<br>やルール等   | 講義に集中すること。欠席日に配布された資料や講義内容のまとめは各自が自己管理すること。<br>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<br>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 |
|            |                               | L01     | L02 | L03 | L04 |     |     |
| 授業参加態度     | 授業に集中している。テキストを持参し、ノートをとっている。 |         |     | 20  |     |     |     |
| レポート／作品    |                               |         |     |     |     |     |     |
| 発表         | 正答率の低い設問についての的確に解説できている。      |         |     | 10  |     |     |     |
| 小テスト       | 小テストおよび模擬試験が的確に解答できているかを評価する。 |         |     | 40  |     |     |     |
| 試験         | フードスペシャリスト過去問題から出題する。         |         |     | 30  |     |     |     |
| 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 | フードスペシャリスト資格試験出願方法の確認、教科書の次回授業に該当する章の予習              |
| 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 | 食品の官能評価の適切な条件および評価方法の分類について予習・復習する。                  |
| 3  | 授業内容    | 化学的評価法:食品成分と品質                                       |
|    | 事前・事後学習 | 食品の化学的評価法について予習・復習する。                                |
| 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 | 食品の物理的評価法について予習・復習する。                                |
| 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 | 穀類およびイモ・豆類の知識について予習・復習する。                            |
| 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 | 種実類・野菜類・キノコ類・果実類・海藻類の知識について予習・復習する。                  |
| 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 | 魚介類・肉類・卵とその加工品・乳と乳製品の知識について予習・復習する。                  |
| 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 | 油脂・菓子類・酒類・茶類・コーヒー、ココア・清涼飲料・醸造食品の知識について予習・復習する。       |
| 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 | 調味料・香辛料・インスタント食品・冷凍食品・弁当・機能性食品の知識について予習・復習する。        |
| 10 | 授業内容    | 試験対策1:官能評価・鑑別論に関する過去問題を用いた小テスト、解説と対策                 |
|    | 事前・事後学習 | 官能評価・鑑別論に関する予習・復習をする。                                |
| 11 | 授業内容    | 試験対策2:官能評価・鑑別論に関する過去問題を用いた小テスト、解説と対策                 |
|    | 事前・事後学習 | 官能評価・鑑別論に関する予習・復習をする。                                |
| 12 | 授業内容    | 試験対策3:フードスペシャリスト検定過去問題(全範囲)を用いた模擬試験、解説と対策            |
|    | 事前・事後学習 | フードスペシャリスト検定に関わる全範囲を予習する。模擬試験で間違えた部分を見直し、正しい知識を復習する。 |
| 13 | 授業内容    | 試験対策4:フードスペシャリスト検定過去問題(全範囲)を用いた模擬試験、解説と対策            |
|    | 事前・事後学習 | フードスペシャリスト検定に関わる全範囲を予習する。模擬試験で間違えた部分を見直し、正しい知識を復習する。 |
| 14 | 授業内容    | 試験対策5:フードスペシャリスト検定過去問題(全範囲)を用いた模擬試験、解説と対策            |
|    | 事前・事後学習 | フードスペシャリスト検定に関わる全範囲を予習する。模擬試験で間違えた部分を見直し、正しい知識を復習する。 |
| 15 | 授業内容    | 総括:本年度のフードスペシャリスト検定試験の解説                             |
|    | 事前・事後学習 | 予習として自己採点を済ませ、間違えた部分を見直し、正しい知識を復習する。                 |