

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品の官能評価・鑑別演習		田中 章男	演習	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	ヒトは、視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚を使って食品の品質を評価している。本講義では、将来、フードスペシャリストとして必要な食品の官能評価、品質評定法等に関する基本的な内容を理解すると共に、専門的な知識を基に食品の品質を適切に鑑別・評価する技法を演習することにより、実践的な能力を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	官能評価とは	官能評価の意義、必要性、食品情報（味と味覚）と官能評価との関連			
2	官能評価の概略	検査の実施、方法、手順			
3	官能検査試験法の演習例（1）	差を識別する方法			
4	官能評価試験法の演習例（2）	優劣の順位をつける方法			
5	官能評価試験法の演習例（3）	数値化する方法			
6	官能試験実施計画	計画書の作成法			
7	官能試験の実施	食塩、砂糖の濃度差など			
8	化学的評価（1）	食品成分と品質			
9	化学的評価（2）	化学的品質評価			
10	物理的評価（1）	食品の物理的性状			
11	物理的評価（2）	食品の物理的性質の評価			
12	食品鑑別（1）	植物性食品（穀類、豆類、野菜・キノコ類など）			
13	食品鑑別（2）	動物性食品（畜肉、卵、乳製品など）			
14	食品鑑別（3）	その他の食品（魚介類、海藻類）			
15	食品鑑別（4）	嗜好品、加工品（飲料、インスタント食品、機能性食品など）			
参 考 書	日本フードスペシャリスト協会編「新版 食品の官能評価・鑑別演習」建帛社 2009				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	毎回の授業の予習・復習をすること。				
評価の方法と時期	レポート、演習中の態度および出席状況などの総合的評価。				