

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13076	2	前期	選択	1	15
授業科目名 (英文)	食品の官能評価・鑑別論 (Food Sensory Evolution and Discrimination)				
担当教員名	西念 幸江				
授業の概要及び到達目標					
<p>食品を選択あるいは提供するためには、食品に関する知識と品質を見抜く能力が必要である。本授業においては、食品の品質を評価する方法として主観的評価（官能評価）、客観的評価（化学的評価法・物理的評価方法）を学習し理解を深める。また、食品の鑑別について解説することにより、各食品の種類、選択・保存方法なども学ぶ。</p>					
準備学習等					
<p>第1回目 教科書「食品の品質とは」と「官能評価」を熟読しておくこと。  第2～5回目 教科書「官能評価」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第6回目教科書「化学的評価」と「物理的評価」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第7・8回目教科書「個別食品の鑑別」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。</p>					
成績評価の方法	筆記試験 90% 出欠状況 10%				
テキスト	「三訂食品の官能評価・鑑別演習」((社)日本フードスペシャリスト協会編) : (建帛社) ISBN 978-4-7679-0506-8 C3077				
参考図書	「調理学 健康・栄養・調理」(安原安代, 柳沢幸江共編): (アイ・ケイコーポレーション)				
備考	調理学・調理科学実験・食品学ⅠおよびⅡとの関連科目である。調理科学実験で実施する官能評価の手法などの理解に繋がる。 学生の理解度や祝祭日、学校行事等により授業順序の入れ替えや授業内容の変更がある。				

## 授 業 計 画

1. 食品の品質について 食品の官能評価についてⅠ「目的と意義」
2. 食品の官能評価についてⅡ「パネルの構成および選抜」
3. 食品の官能評価についてⅢ「手法の選択：比較して選ぶ」
4. 食品の官能評価についてⅣ「手法の選択：順位をつける」
5. 食品の官能評価についてⅤ「手法の選択：評点をつける・特性を記述する」
6. 食品の化学・物理的評価方法について
7. 食品の鑑別Ⅰ
8. 食品の鑑別Ⅱ