

科目名	食品鑑別論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	選択	2	2	前期			
担当者名	石丸 隆行		関連する資格	フーズスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修			
授業概要 1) 食品の化学的、物理的な評価の方法 2) 嗜好に直接結びつく官能検査の手法とその統計的解析法 3) 個々の食品の鑑別法 4) 食品選択のための情報源である表示、法的規制、マークのもつ意味について学ぶ。							
到達目標 多くの食品の中から安全で目的に応じた食品を選択するために、その食品の品質を見抜く知識・技能が習得できるようになる。また、食品の表示からの情報を読み取る力がつく。			成績評価方法 期末定期試験、小テスト、レポート、授業への意欲・態度				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験 (中間・期末)	○	○					60
小テスト、授業内レポート	○	○					10
宿題、授業外レポート	○	○	○				20
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 食品の品質とは：食品の特性、品質							
2) 官能評価：目的と意義				小テスト			
3) 官能評価：方法と解析							
4) 官能評価：演習				小テスト、フィールドワーク			
実際に官能検査を行い、手法を学ぶ							

5) 化学的評価法：食品成分と品質	
6) 化学的評価法：魚の鮮度、油脂の酸敗	小テスト
7) 化学的評価法：新しい評価法	
8) 物理的評価法：食品の状態	小テスト
9) 物理的評価法：レオロジーとテクスチャー非破壊検査法	
10) 物理的評価法：レオロジーとテクスチャー	小テスト
11) 個別食品の鑑別：米と麦類、イモ類と豆類	
12) 個別食品の鑑別：野菜類、果実類、海藻類	小テスト
13) 個別食品の鑑別：魚介類、肉類	
14) 個別食品の鑑別：卵類、乳とその加工品	
15) 機能性食品の鑑別	小テスト
授業外学習	
小テストを行います。また、演習の際はレポートを提出してもらいます。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食品の官能評価・鑑別演習」日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）	食品学総論、各論
備考	