

科目名	食品の官能評価・鑑別論（講義）	科目ナンバー	HN-FS0204-F			
担当者 （実務経験名）	非常勤講師 松岡 修史 （病院管理栄養士）					
履修期	2年 後期	卒業単位	選択 2単位			
免許・資格	フードスペシャリスト必修					
授業概要	食品を評価、鑑別するための化学的・物理的評価、官能評価の方法、統計処理を講義形式で解説し、食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業をはじめ、食関係の広範な分野で活躍できる人材を育成する。					
到達目標	知識・理解	化学的・物理的な評価法や官能的な評価法について知識を十分にもち、それらを問題解決に応用することができる。				
	思考・判断	官能検査についての知識やデータを主体的に受け入れ、自ら考え、判断できる。				
	興味・意欲・態度	食品の品質に興味を持ち、意欲的に取り組むことができる。				
	技能・表現	官能検査・鑑別方法を理解し、その手法を用いて分析し、考察することができる。				
授業計画	授業内容		事前事後学習内容		時間 (時間/週)	
	1	食品の品質とは、官能評価	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	2	官能評価	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	3	化学的評価法① 食品成分と品質	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	4	化学的評価法② 化学的品質評価 物理的評価法① 食品の状態、色の評価法、非破壊検査	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	5	物理的評価② レオロジーとテクスチャー、物理的性質評価	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	6	個別食品の鑑別① 米、麦類、トウモロコシ、雑穀類	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	7	個別食品の鑑別② イモ類、豆類、種実類	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	8	個別食品の鑑別③ 野菜類、キノコ類、果実類	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	9	個別食品の鑑別④ 海藻類、魚介類	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	10	個別食品の鑑別⑤ 肉類、卵とそ加工品	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	11	個別食品の鑑別⑥ 乳と乳製品、油脂、菓子類	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	12	個別食品の鑑別⑦ 酒類、茶類、コーヒー、ココア	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	13	個別食品の鑑別⑧ 清涼飲料、醸造食品、調味料	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
	14	個別食品の鑑別⑨ 香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当、機能性食品	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。		4	
15	フードスペシャリスト資格認定試験過去問題の取り組み	事前に教科書全体の重要部分を読み返し、事後には筆記試験に向けて復習しておく。		4		
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験					
	レポート	○	○		○	20%
	課題	○	○		○	50%
	実技					
受講状況・態度				○	○	10%
その他（小テスト）	○	○			○	20%
フィードバックの方法	授業中に行う振り返りテストを添削し、解説することでフィードバックする。 課題評価はフードスペシャリスト資格認定試験を受験し、取得した点数で評価する。					
教科書	五訂 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)					
参考書	2025年版 フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集 : 日本フードスペシャリスト協会 (建帛社)					
アクティブ・ラーニング						
ICT活用						
メッセージ・備考	食品の官能評価・分析方法、食材の品質や特徴を学ぶことは、調理や食品開発など携わる方にとって大変有意義だと思います。					
関連科目	食料経済、フードスペシャリスト論、フードコーディネーター論、食品加工学					