

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2019	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食品の官能評価・鑑別論 I [Food Sensory Evolution and Discrimination I]						
科目コード	296610	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	山下 博			学位授与との関係	全学DP2、学科DP1～4		
授業概要	食品の主要3機能の中の一つに嗜好機能が謳われていることを考慮すると、食べるものであるが故に美味しいことが必須であることを意味していると判断して間違いはない。美味しいということを化学的・物理的に評価することは最近の機器分析の発達により幾分かは試みられているが、未だ美味しいということの総合評価は官能評価に委ねざるを得ないことは事実である。食品の官能評価法について、様々な試験法があり、各々がこれまでの経験から裏打ちされた技法であること実際に官能試験を行って体験しながら、その価値を実感できる講義内容とする。						
関連する科目	事前に食品学 I・II、食品分析学、発酵食品学等を、また食品製造学、食品機能学を同時期に、更に、履修後は食品品質管理論、栄養学 I・II を履修し知識・経験を一層深めることを推奨する。						
授業の進め方と方法	学生の主体性を育成するため、学生によるプレゼンテーションを組み込んだ授業を実施する。また、毎回の授業始めにミニテストを実施し、解答も学生によるプレゼンテーション形式で行い、復習状況を確認することで、知識の定着を図る。官能評価自体、自分で感じ取ったところを如何に表現するかといった感覚に関するものだけに、具体的な資料を提供しながら纏め上げる上で必須となる統計処理の重要性を理解できるように進める。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 食品品質の概要と表示 官能評価の概要と意義 官能評価の基本 官能評価の実施法 化学的評価法 ①食品成分と品質 化学的評価法 ②化学的な品質評価法 物理的評価法 食品の鑑別 ①穀物・種実類 食品の鑑別 ②野菜と果実類 食品の鑑別 ③畜産物 食品の鑑別 ④卵、魚介類、油脂 食品の鑑別 ⑤調味、香辛料 食品の鑑別 ⑥嗜好飲料 食品の鑑別 ⑦インスタント食品 機能性食品 						
授業の到達目標	実際の社会企業にて活躍できる食品のスペシャリストを目指し、食品に関する官能検査についての解析を含め実践的応用力を身に着ける。						
授業時間外の学修	授業計画に沿って、該当項目を事前に予習し、講義内容を把握すると共に、関連領域に関する情報についても時間的余裕を持って蒐集に努め理解しておく。授業で学んだ内容を振り返り、要点をミニテスト等の発表の場で提示できるように整理する。						
課題に対するフィードバック	ミニテストはその都度、定期試験は実施前後に解説する。	評価方法		定期試験 80点、ミニテスト 20点 により評価する。			
テキスト	三訂食品の官能評価・鑑別演習(日本フードスペシャリスト協会編)						
参考書	授業の中で必要に応じて資料を配布						
備考	食品企業(メーカー)での研究所並びに工場勤務の経験を活かした指導を実施						