

科目名	食品の官能評価演習（FS 必修）				
授業形態	演習	学年	2		
開講時期	2021 年度 前期	単位数	1		
担当教員	真鍋 久、水尾 和雅				
内容および計画	食品の官能評価とは、味覚、嗅覚、視覚、触覚、聴覚といった人間の五感を活用して食品の価値判断を下すことである。ヒトによる評価を基準にして「好ましさ」が判断されるので、検査方法は信憑性の高いものでなければならない。本演習では、様々な演習を通して官能評価の基本を学ぶ。				
1	食品の品質とは				
2	官能検査とは				
3	官能検査の基本と実施法				
4	食品の官能検査演習（統計処理を含む）（1）				
5	食品の官能検査演習（統計処理を含む）（2）				
6	化学的評価法－食品成分と品質				
7	化学的評価法－化学的品質評価				
8	化学的品質評価演習（1）				
9	化学的品質評価演習（2）				
10	物理的評価方法－食品の状態				
11	物理的評価方法－レオロジー（rheology）とテクスチャー(texture）				
12	物理的性質の評価方法				
13	物理的性質評価演習（1）				
14	物理的性質評価演習（2）				
15	官能評価演習のまとめ				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	『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	建帛社	9784767905068	2014
参考書					
成績評価					
	評価方法			割合(%)	
	出席状態			30	
	レポート・演習問題			70	
学習到達目標	食品の品質を官能検査、化学的評価、物理的評価という様々な角度から判断するための基礎知識を習得する。				
先修条件					

実務経験	
その他	必要に応じて資料を配布する。