科目名	食品鑑別演習（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	食品の品質は、安全性、栄養、生体調節機能、嗜好性、商品性などを基にしながら総合的に評価されている。本演習では、食品の品質を適正に評価する技術を身につけさせるために、各食品の基本的な特徴を概説した後、品質を見極めるための具体的な鑑別方法を教授する。		
1	個別食品の鑑別演習：穀類、いも類		
2	個別食品の鑑別演習：豆類、種実類		
3	個別食品の鑑別演習：野菜・キノコ類		
4	個別食品の鑑別演習：果実類		
5	個別食品の鑑別演習：海草類		
6	個別食品の鑑別演習：肉類		
7	個別食品の鑑別演習：魚介類とその加工品		
8	個別食品の鑑別演習：油脂類		
9	個別食品の鑑別演習：醸造食品		
10	個別食品の鑑別演習：調味料		
11	個別食品の鑑別演習：香辛料、酒類		
12	個別食品の鑑別演習：茶類		
13	個別食品の鑑別演習：弁当、総菜		
14	個別食品の鑑別演習：菓子類		
15	鑑別演習のまとめ		

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	個別の食品の品質を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。