

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	2022 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。