

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	2023 年度 前期	単位数	1		
担当教員	眞鍋 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るために、各食品の基本的な特徴を把握したうえで、品質を見極めるための具体的な鑑別方法を学習する。				
1	個別食品の鑑別：米、麦類、トウモロコシ、雑穀類				
2	個別食品の鑑別：イモ類、豆類、種実類				
3	個別食品の鑑別：野菜類、きのこ類、果実類、海藻類				
4	個別食品の鑑別：魚介類、肉類				
5	個別食品の鑑別：卵とその加工品、乳と乳製品				
6	個別食品の鑑別：油脂				
7	個別食品の鑑別：菓子類				
8	個別食品の鑑別：酒類				
9	個別食品の鑑別：茶類				
10	個別食品の鑑別：コーヒー、ココア、清涼飲料				
11	個別食品の鑑別：醸造食品				
12	個別食品の鑑別：調味料、香辛料				
13	個別食品の鑑別：インスタント食品、冷凍食品、弁当				
14	個別食品の鑑別：機能性食品				
15	まとめならびに演習問題				
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	2020
参考書	1 年次に使用した食品学の教科書				
成績評価					
評価方法					割合(%)
レポート					40
演習問題					40
学ぶ意欲					20
学習到達目標	各食品の特徴を把握したうえで品質を見極めるための具体的な鑑別方法を学ぶことにより、食品の品質を適正に評価する技術を身につけることが、学習到達目標である。 フードスペシャリスト認定試験では、「食品の官能評価・鑑別論」分野のなかで関連問題が出題されるので、				

	本演習の内容をきちんと把握しておくことが大切になる。
先修条件	
実務経験	
その他	教科書の内容を補足すべく、パワーポイントファイルおよびプリント資料を提供する。