

専門研修会 プログラム

	開始時刻	実習	分	テーマ	内容	
1 日 目	10:00		10	オリエンテーション	・事務連絡 受講生自己紹介	
	10:10		40	官能評価の基礎と応用	・基礎内容の確認とレベルアップ	
	10:50		5	Googleフォーム	・スマホ入力の説明・注意点	
	10:55	①	35	5味識別テスト 1回目	・標準濃度(基礎濃度の30%減)	
	11:30	②	30	基準臭/異臭識別テスト	・パネル選定基準臭(濃度レベルⅢ)	
	12:00	昼食 45分				
	12:45		30	官能評価パネルシステム	・パネルの育成と必須習得技術	
	13:15	③	30	濃度差識別テスト 1回目	・標準濃度差(基礎濃度差の30%減)	
	13:45		45	生乳/牛乳の異味異臭事例	・異味異臭の発生要因と対策	
	14:30	④	30	異味異臭識別テスト(Ⅰ)	・5種類(難易度アップ) + 対照	
	15:00	休憩 10分				
	15:10		20	ニオイの化学と官能特性	・ニオイ成分の生成および変化	
	15:30	⑤	30	3点識別嗜好テスト	・統計学的官能評価法(能力評価)	
	16:00	⑥	40	乳飲料の嗜好評価	・順位検定法および多重比較法	

2 日 目	10:00		30	順位検定法&多重比較法の解析	・乳飲料嗜好評価の有意差検定	
	10:30	⑦	20	5味識別テスト 2回目	・標準濃度(再現性テスト)	
	10:50	休憩 10分				
	11:00		30	風味トラブルへの対応	・パネルシステムと危機管理	
	11:30	⑧	30	異味異臭テスト(Ⅱ)	・5種類(難易度アップ) + 対照	
	12:00	昼食 45分				
	12:45		15	官能評価の実施要領	・官能評価の実務留意事項	
	13:00		30	事前課題の解答(配布)	・事前課題のチェックと復習	
	13:30		50	筆記試験 I & II	・講義内容の理解度確認テスト	
	14:20	⑨	30	濃度差識別テスト 2回目	・標準濃度差(再現性テスト)	
	14:50	休憩 10分				
	15:00	⑩	15	研修の成果確認試験	・3点識別(再現性テスト)	
	15:15		30	専門研修における成績評価	・2020-2023年度	
	15:50			質疑応答/アンケート	・その他	