

2023年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
33303	食品の官能と鑑別 Sensuality evaluation, differentiation of the food	熊崎稔子		専門	2	選択	1.2前期
科目の概要							
<p>本科目は「フードスペシャリスト」の資格を受験するための必須科目である。フードスペシャリストとして食品の生産、流通、販売、消費に関わるため、食品の品質を見極める力を修得する必要がある。本授業では生鮮食品・加工食品の鑑別、望ましい保存方法などを学び、社会や実生活の中で実践できる力を身につける。さらに、食物のおいしさや好ましさなど主観的な評価する官能評価について学習し、様々な手法について理解を深める。食品の品質に関する専門知識と評価する技能を修得し、その知識を基に日常生活における課題を解決する力の向上を図る。</p>							
学修内容				到達目標			
<p>① 食品の官能評価や品質評価の方法について学ぶ。 ② 身近な生鮮食品の品種、流通、取り扱い、品質について身につける。 ③ 身近な加工食品の流通、取り扱い、品質について身につける。 ④ フードスペシャリスト資格認定試験の「食品の官能評価・鑑別論」の問題を解き、説明できるようにする。</p>				<p>① 食品の官能評価や品質評価の方法について学び、官能評価の結果を考察することができる。 ② 身近な食品の品種、流通、取り扱い、品質について、説明することができる。 ③ 身近な加工食品の流通、取り扱い、品質について、説明することができる。 ④ フードスペシャリスト資格認定試験の「食品の官能評価・鑑別論」の問題を、理解して解答することができる。</p>			
学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素		学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例					
前に踏み出す力	主体性	食品の品種、品質、取り扱いなどについて、参考書やインターネットで自己学修することができる					
	働きかけ力						
	実行力	授業で得た知識を食品売り場等で、観察したり、食品の選択時に実践できる。					
考え抜く力	課題発見力	授業で得た知識を食品売り場等で観察し、現物を見ることで新たな課題を見出すことができる。					
	計画力						
	創造力	食品を外観、食感、味など、いろいろな角度から考えることができる。					
チームで働く力	発信力	質問に対して自分の言葉でまとめ、わかりやすく伝えることができる。					
	傾聴力	講義のポイントを理解し、自主的にメモを取りながら受講することができる。					
	柔軟性						
	状況把握力						
	規律性	遅刻、無断欠席をせず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる。					
	ストレスコントロール力						
テキスト及び参考文献							
<p>参考文献：日本フードスペシャリスト協会編「三訂 食品の官能評価・鑑別演習」建帛社 日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集」建帛社 *フードスペシャリストを受験する学生は「三訂 食品の官能評価・鑑別演習」を購入することを勧める</p>							
他科目との関連、資格との関連							
<p>他科目との関連：食物学、調理学 資格との関連：フードスペシャリスト</p>							
学修上の助言				受講生とのルール			
スーパーマーケットやコンビニエンスストア等で買い物をする時、食品をよく見るようにすること。また、関連科目のテキストなどで食品について調べておく。				不明な点を質問等により明確にしていくこと。欠席しないこと。			

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	65	①	✓	到達目標に対応して、官能評価、食品の鑑別の理解度について、筆記試験を行う。修得した知識から課題を解決するための手法について問い、pisa型学力の評価を行う。 ファイル、プリント等の持ち込み不可。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
	平常評価	小テスト	15	①	✓	小テストを5回実施し、点数を平均して判定する。 ・授業内容の理解の確認 ・穴埋め問題と選択問題とする 実施にあたっては、講義時に連絡する。
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
		レポート	10	①	✓	官能評価の結果をまとめ、考察する。
				②		
③						
④						
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①				
		②				
		③				
		④				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	（主体性）講義で扱う食品について、参考書やインターネットで自己学修することができる。 （実行力）授業で得た知識を食品売り場等で観察し、確認することができる。 （課題発見力）授業で得た知識を食品売り場等で観察し、課題を見出し、自主的に調べることができる。 （創造力）食品について、品質や流通など、いろいろな方向から考えることができる。 （発信力）食品の品質について、自身の考えを分かりやすく伝えることができる。 （傾聴力）講義のポイントをおさえ、メモをとることができる。 （規律性）遅刻、無断欠席など、学修意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
総合評価割合		100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<p>到達レベルS（秀）：総合評価90点以上。身近な食品の品種、品質、取り扱いについて科学的なポイントを理論的に説明することができる。官能評価の結果をまとめることができ、考察ができる。</p> <p>到達レベルA（優）：総合評価80点以上。身近な食品の品種、品質、取り扱いについてポイントを理論的に説明することができる。官能評価の結果をまとめることができ、おおむね考察ができる。</p>	<p>到達レベルB（良）：総合評価70点以上。身近な食品の品種、品質、取り扱いについてポイントを説明することができる。官能評価の結果をまとめることができる。</p> <p>到達レベルC（可）：総合評価60点以上。身近な食品の品種、品質、取り扱いについておおむね説明することができる。官能評価の結果をおおむねまとめることができる。</p>

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	◆オリエンテーション ◆官能評価について 官能評価の概要について学習し、食品開発や食品の改良をするうえでの判定基準とはどのようなものかを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	官能評価の概要について学習し、食品開発や食品の改良をするうえでの判定基準とはどのようなものかを理解できる。	(復習) 官能評価の概要についてまとめる。 (予習) 官能評価の手法についてまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	◆官能評価の手法 さまざまな官能評価の手法を学び、演習し、結果のまとめ方、考察の仕方を理解する。さらに、官能評価の知識を用いて、活用方法について考える。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	官能評価の手法が理解できる。	(復習) 官能評価の結果から考察をまとめる。 (予習) 肉類、魚類、野菜類、果物類の鮮度の見分け方についてまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	◆食品の科学的評価法 食品の品質や鮮度の鑑別をするために、外観の変化、色素成分の変化について学ぶ。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	食品中の色素成分とその変化について理解できる。	(復習) 食品中の色素成分とその経時的変化についてまとめる。 (予習) 食べ物を食べた時の音の違い、口の中での感覚の違いを確認し、感覚を言葉で表現する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	◆食品の物理的評価法 物理的評価の意味を学び、食べ物の違いによる食べた時の食感やテクスチャーの違いを理解する。	講義・演習 食感やテクスチャーについてアクティブラーニングをする。 質疑応答にてフィードバックする。	物理的評価(食感やテクスチャー)の意味を理解できる。	(復習) 物理的評価を表す専門用語をまとめる。 (予習) 米の品種と特徴、小麦粉の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	◆米、麦類、そばの品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	米、麦類、そばの品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) イモ類の種類と特徴、豆類の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	◆イモ類、豆類、種実類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	イモ類、豆類、種実類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) 野菜類の種類と特徴、キノコ類の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	◆野菜類、キノコ類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する	講義 質疑応答にてフィードバックする。	野菜類、キノコ類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) 果実類の種類と特徴、魚類の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	◆果実類、海藻類、魚介類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	果実類、海藻類、魚介類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) 肉類の種類と特徴、卵の構造と栄養価についてまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	◆肉類、卵・卵加工品の流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	肉類、卵・卵加工品の流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) 乳・乳製品の種類と特徴、油脂の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	◆乳・乳製品、油脂、菓子類の流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	乳・乳製品、油脂、菓子類の流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) 酒類の種類と特徴、茶類の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	◆酒類、茶類の流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	酒類、茶類の流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) コーヒーの種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	◆コーヒー・ココア、清涼飲料の流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	コーヒー・ココア、清涼飲料の流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) 味噌の種類と特徴、醤油の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	◆醸造食品の種類、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	醸造食品の種類、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) 香辛料の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	◆調味料、香辛料、インスタント食品の種類、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	調味料、香辛料、インスタント食品の種類、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。 (予習) 香辛料の種類と特徴をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	◆冷凍食品、弁当、機能性食品の種類、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィードバックする。	冷凍食品、弁当、機能性食品の種類、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解できる。	(復習) 本日配布のプリントを復習する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力