

平成29年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	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	山本 淳子	専門	2	選択	1・2年 前期
<b>科目の概要</b>						
食品を鑑別するためには、人の五感を利用して、食品がおいしそうに見えるか、実際においしいか、風味はどうか、食感はどうかや、異なった味や臭いを感じないかなどの何らかの評価を行う官能評価が用いられている。官能評価は、食品の開発段階から製造、流通、消費に至る様々な取扱い段階で行われており、その官能評価を官能検査として実施する為のポイントと食品別の取扱いについて学ぶ。						
<b>学修内容</b>			<b>到達目標</b>			
① 身近な食品の品種、流通、取扱い、品質表示について学ぶ。			① 科学的・物理的な評価法と評価のポイントを理解できる。			
② 食品の官能評価や品質評価の方法について学ぶ。			② 食品の取扱いと品質表示について理解できる。			
③ 小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性の理解度を確認する。			③ 官能・鑑別に関する過去問題集を理解して解くことができる。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>				
前に踏み出す力	主体性	食品の官能評価・鑑別法のポイントについて進んで調べることができる。				
	働きかけ力					
	実行力	わからないところは質問や調べて、解決できる。				
考え抜く力	課題発見力	食品の取扱い方、食品の品質表示や評価法についての理解ができる。				
	計画力					
	創造力	食品の取扱い方、食品の品質表示や評価法について問題点を考え取り組める。				
チームで働く力	発信力	質問に対し、自分の言葉でまとめることができ、わかりやすく伝えることができる。				
	傾聴力	重要ポイントを理解し、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	授業は欠席せず、遅刻もない。				
	ストレスコントロール力					
<b>テキスト及び参考文献</b>						
テキスト：日本フードスペシャリスト協会 編 「新版食品の官能評価・鑑別演習 第3版」 建帛社 参考文献：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						
<b>他科目との関連、資格との関連</b>						
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						
<b>学修上の助言</b>			<b>受講生とのルール</b>			
普段から、スーパーでの買い物など、食品を見るようにしてほしい。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
筆記試験	70	①	✓	・持ち込みなしの筆記試験を行なう。
		②	✓	
		③	✓	
小テスト	20	①	✓	・小テストは、資格認定試験過去問から出題する。 ・取り組む姿勢や意欲を確認する。
		②	✓	
		③	✓	
レポート				
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性)受講態度(遅刻、欠席、学習意欲欠如、課題やその他の提出物の未提出など)が見られる場合は減点する。 (実行力、発信力、傾聴力)疑問点など積極的に質問するなどの取り組み姿勢を評価する。 (課題発見力、創造力)質問に対し、自分の考えが分かりやすく説明できているかを判断する。 (規律性)欠席しないなど、ルールを守って行動できているかを評価する。
		②		
		③		
その他		①		6回以上の欠席はO(放棄)判定となる。
		②		
		③		
総合評価割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベル A(優)の基準	到達レベル B(良)の基準
身近な食品の品種、流通、取り扱いについて科学的・物理的にポイントを自分の言葉で説明することができる。 官能・鑑別に関する過去問題集を 80%以上理解して解くことができる。	身近な食品の品種、流通、取り扱いについてのポイントを説明することができる。 官能・鑑別に関する過去問題集を 70%理解して解くことができる。

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週 /	●官能評価の概要について学び、食品の開発や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。	講義と質疑応答	官能評価の概要について学び、食品の開発や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)テキスト p1-30を読み、問題集で復習する。 (予習)テキスト p31-33 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
2週 /	●食品の品質において、水の状態を理解することが重要である。食品中の水について学ぶ。	講義と質疑応答	食品の水について、自由水、結合水について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p36-49 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
3週 /	●食品の品質や鮮度の鑑別において、外観の状態を理解することが重要である。食品中の色素成分とその変化について学ぶ。	1～2回の小テスト 講義と質疑応答	食品中の色素成分とその変化について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p50-85 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	●官能評価の概要について学び、物理的評価法(食感・テクスチャー)を理解する。	小テスト解説 講義と質疑応答	官能評価の概要について学び、物理的評価法(食感・テクスチャー)を理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p88-94 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
5週 /	●米、雑穀(とうもろこし・そばなど)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。	3～4回の小テスト 講義と質疑応答	米、雑穀(とうもろこし・そばなど)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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p94-106 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
6週 /	●麦類(小麦粉と小麦粉製品)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。	小テスト解説 講義と質疑応答	麦類(小麦粉と小麦粉製品)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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p107-110 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
7週 /	●いも類・でんぷん類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する	5～6回の小テスト 講義と質疑応答	いも類・でんぷん類の品種、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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p111-115 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
8週 /	●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。	小テスト解説 講義と質疑応答	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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p116-124 を読んでおく。	180	主体性 実行力 主体性 実行力 課題発見力 想像力 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週 /	●野菜類・きのこ類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	7～8 回の小テスト 講義と質疑応答	野菜類・きのこ類の品種、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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p125-138 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
10週 /	●果実の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	小テスト解説 講義と質疑応答	果実の品種、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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p139-150 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
11週 /	●魚介類、海藻類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	9～10 回の小テスト 講義と質疑応答	魚介類、海藻類の品種、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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p151-161 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
12週 /	●肉類の品種、油脂類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	小テスト解説 講義と質疑応答	肉類の品種、油脂類の品種、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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p162-167 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
13週 /	●卵の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	講義と質疑応答	卵の品種、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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p168-208 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
14週 /	●乳製品の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	11～13 回の小テスト 講義と質疑応答	乳製品の品種、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)問題集で復習する。 (予習)テキスト p209-235 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
15週 /	●調味料類の品種、流通、取り扱いについて学び、評価のポイントを理解する。	小テスト解説 講義と質疑応答	調味料類の品種、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)問題集で復習する。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 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