2019 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
33401	フードスペシャリスト Food specialist	後藤　恵子	専門	2	選択	1・2年 前期

科目の概要

フードスペシャリストとは、食の専門家として食に関する高い見識を持ち、広い視野から食生活で生じるさまざまな問題を総合的に解決できる人材である。そのためには食品に関する知識や調理操作による食材の組織・物性、栄養価、生体利用性、調理機能性の変化に関する知識のみならず、洗練された感性と基礎的教養（安全性・食環境・食育）を身につけることが必要である。この科目では、フードスペシャリストとして、必要な専門的知識を習得し、社会に出てから職場や家庭で、これらを活用することができるよう、フードスペシャリストとなる者が有すべき考え方と知識、そして役割について概説する。

学修内容	到達目標
①　フードスペシャリストの資格制度について学ぶ	①　フードスペシャリストの制度と役割について理解できている
②　人類の食物史、加工・保存技術、食作法の概要について学ぶ	②　人類の食物誌の流れ、加工・保存技術の種類、食作法（世界の食事情・食の禁忌）について説明できる
③　日本の食物史と現代の食生活について学ぶ	③　日本の食生活の歴史を知り、現代の食生活の情況や問題点を明らかにし、その改善策について発表できる
④　食品産業の役割と動向について学ぶ	④　食品産業の構造と現状を知り、フードスペシャリストとして何ができるか考えることができる
⑤　消費者保護のための食情報（食品の安全、食品表示制度、消費者保護）について学ぶ	⑤　消費者保護のための制度にはどのようなものがあるかを知り、正しく使えるようになる

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	次回の授業内容について、テキストの該当箇所や関連する内容を確認し予習・復習をする。知識が確実なものとなるよう、粘り強く学習に取り組む
	働きかけ力	
	実行力	提出物は期限内までに確実にやり遂げ、提出する
考え抜く力	課題発見力	毎回の授業で内容を振り返り、理解できたところとできなかったところを明確にし、できなかったところは質問をしたり、自分で調べたりして理解しておく
	計画力	
	創造力	テレビ・雑誌・新聞などを見て、実際に活用できそうなことを考えついてノートに書き加えたり、授業内で提案したりする
チームで働く力	発信力	質問に答える時は、最初に結論を述べる
	傾聴力	話を聞く時は、うなずきやあいづちをしながら聞く 自分の理解・解釈が正しいかどうか確実でない時は、質問して確認をし、理解を深める
	柔軟性	
	情況把握力	
	規律性	体調不良以外は授業を休まない（休んだ時は欠席届を出す）
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

テキスト：「四訂　フードスペシャリスト論　第4版」（社）日本フードスペシャリスト協会編　　建帛社　2,000 円＋税
参考文献：「フードスペシャリスト資格認定試験　過去問題集」日本フードスペシャリスト協会編建帛社 1,100 円＋税
必要に応じて資料を配布する

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：他のフードスペシャリスト資格関連科目
資格との関連：フードスペシャリスト

学修上の助言	受講生とのルール
・シラバスを確認し予習・復習を怠らず、重要な言葉やポイントが分かるように整理しておくとよい ・日々の生活の中で食に関する情報に目を向け、食産業の動向や、食の安全、食品表示について関心を持って欲しい	・6 回以上の欠席は「放棄」判定となる ・遅刻または早退は 3 回で 1 回の欠席とする ・欠席時の資料は、次の授業までに研究室に取りにくる ・私語や携帯電話の使用、居眠りなど、授業を妨げたり無視したりする行為はしない

【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	✓	・フードスペシャリストに関する基本的な用語や学修・教育内容が理解できているかどうか試験する ・授業の最後に理解度の確認のために行う「フードスペシャリスト資格試験の過去問題」からも出題する
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
小テスト				
レポート	10	①		・食事バランスガイドを使って自分の食事のバランスを評価: 問題点、改善策を考え、実行するための方法を具体的に示すことができる(5 点) ・加工食品のパッケージを使って、食品表示法について考えることができる 表示しなければならない項目や、方法について調べ、気付いたことなどを加えてレポートにする(5 点) ・1～15 回の配布資料に必要事項を記入し、表紙を付けて提出する(15 週目)
		②		
		③	✓	
		④		
		⑤		
成果発表（口頭・実技）	5	①		・現代の食の問題点について調べ、解決策など自分の考えを発表する(5 点)
		②		
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
作品				
社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	(主体性)予習・復習をすることができる (実行力)課題は確実に期限内までに提出する (課題発見力)授業で理解できなかったところを明確にすることができる (創造力)食情報に関心を持ったことについて提案ができる (発信力)質問に対して最初に結論を述べ、自分の考えを正しく伝えることができる (傾聴力)うなずきやあいづちを打ちながら話を聞くことができる (規律性)欠席をしない
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
その他	5	①	✓	・毎回授業の終わりに、授業で理解できたところとできなかったところを明確にし、振り返り表に記入する。その内容を評価する。
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
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
授業態度がよく、フードスペシャリストの資格と役割、食産業の役割と動向ついて理解し説明できる(筆記試験にて判定)(①) 毎回の授業の振り返り表で、理解できたところとできなかったところを明確にし、授業の重要な点を深く理解している(②) 食事バランスガイドや食品の表示について理解し、自分の食生活や食育に活用することができる(レポートで確認)(③) さらに興味を持ったところや疑問点を自ら調べ、レポートにして自主的に提出することができる(④) S(秀)＝①+②＋③＋④、 A(優)＝①＋②＋③	フードスペシャリストの資格と役割、食産業の役割と動向ついて理解し説明できる(筆記試験にて判定)(①) 食事バランスガイドや食品の表示について理解している(レポートで確認)(②) 毎回の授業の振り返り表で、理解できたところとできなかったところを明確にすることができる(③) B(良)＝①+②、C(可)＝①

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	第1章:フードスペシャリストとは フードスペシャリストの概念とその業務について学ぶ。	講義	フードスペシャリストの概念を理解し、業務について説明できる。	(復習)フードスペシャリストとは何かについてまとめておく (予習)P.16～P.27を読む	180	傾聴力
2週 /	第1章:フードスペシャリストとは フードスペシャリストの役割について学び、他の職種との違いや活躍分野について学ぶ。	講義 演習(フードスペシャリスト資格試験の過去問題の実施と解説)	フードスペシャリストの役割について、他の職種との違いや活躍分野について理解する。	(復習)フードスペシャリストとの役割と活動分野についてまとめておく (予習)P.29～P.37を読む	180	主体性 課題発見力
3週 /	第2章:人類と食物 人類の進化に伴う食の移り変わりと、地球の風土にあった文化や食習慣の発達を学ぶ	講義	人類の進化に伴う食の移り変わりと、文化や食習慣の発達の違いを理解できる	(復習)食生活の変遷をまとめておく (予習)P.38～P.46を読む	180	主体性 課題発見力
4週 /	第2章:人類と食物 日本や世界の伝統的な加工や保存の技術について学ぶ	講義 演習(フードスペシャリスト資格試験の過去問題の実施と解説)	食品の伝統的な加工や保存の技術にはどのようなものがあり、その意義について説明できる	(復習)食品の加工や保存の技術の歴史をまとめておく (予習)P.47～P.62を読む	180	主体性 課題発見力
5週 /	第3章:世界の食 世界の食作法や食事内容の多様性を学ぶ	講義 演習(フードスペシャリスト資格試験の過去問題の実施と解説)	世界の食作法を知り、国際化している食の世界を理解する。	(復習)三大食作法や世界各地の食事情についてまとめておく(特に主食の扱い) (予習)P.63～P.80を読む	180	主体性 課題発見力
6週 /	第4章:日本の食 食の変遷 縄文時代～現代までの食物史と食の地域差について学ぶ	講義 演習(フードスペシャリスト資格試験の過去問題の実施と解説)	食生活の変化について、歴史的な事柄をふまえ理解する。 食品や料理の地域差について理解する。	(復習)日本の食の歴史についてまとめておく (予習)P.81～P.92を読む 次回の準備:2 日間の食事内容を記録してくる	180	主体性 課題発見力
7週 /	第5章:現代日本の食生活 消費生活の現状を学び、食事バランスガイドを使って、自分の食について考える	講義・演習	食事バランスガイドの使い方を理解し、食事のバランスを判定できる。	(復習)食事ﾊﾞﾗﾝｽｶﾞｲﾄﾞのレポート作成 (予習)P.92～P.104を読む	180	主体性 課題発見力 創造力 実行力 規律性
8週 /	第5章:現代日本の食生活 食産業の現状と食をめぐる環境の変化について学ぶ	講義 演習(フードスペシャリスト資格試験の過去問題の実施と解説)	食品産業の構造について知る	(復習)食産業の構造と現状についてまとめておく (予習)P.105～P.123を読む	180	主体性 課題発見力

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　情況把握力　規律性　ｽﾄﾚｽｺﾝﾄﾛｰﾙ力

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	第 6 章:食品産業の役割 フードビジネスにおける消費動向を学ぶ	講義 演習(フードスペシャリスト資格試験の過去問題の実施と解説)	業態ごとの特徴と新しい動きについて理解する	(復習)フードビジネスにはどのようなものがあり、新しい動きについてまとめておく (予習)P.125～P.130 を読む	180	主体性 課題発見力
10 週 /	第 7 章:食品の品質規格と表示 食品の品質や衛生に関わる法規、食品製造業者における表示義務などを学ぶ。	講義	食品の品質に関する規格と表示に関わる法律や制度についてどのようなものがあるか、概略について理解する	(復習)食品規格、品質表示基準制度についてまとめておく (予習)P.130～P.138を読む	180	主体性 課題発見力
11週 /	第 7 章:食品の品質規格と表示 JAS 法、食品衛生法、健康増進法、品質表示基準制度、食品表示法について	講義	新しい食品表示制度について知り、表示方法から食情報を読むことができる	(復習))JAS 法、食品表示法のポイントについてまとめておく (予習)P.138～P.155を読む	180	主体性 課題発見力
12 週 /	第 7 章:食品の品質規格と表示 食品表示法について (加工食品の表示)	講義	栄養価、食品添加物、賞味期限、食物アレルギー物質など、表示を読むことができる	(復習)加工食品の表示義務制度についてまとめておく (予習)P.156～P.172を読む 次週の準備:食品のパッケージを2つ持ってくる	180	主体性 課題発見力 実行力 規律性
13 週 /	第 7 章:食品の品質規格と表示 健康や栄養に関する表示制度、その他の法律による表示制度について 加工食品のパッケージを使って食品表示法について考える	講義 演習(フードスペシャリスト資格試験の過去問題の実施と解説) 演習(食品表示)・発表	健康や栄養に関する表示制度やその他の法律による表示制度についてどのようなものがあるか、概略について理解する	(復習)いろいろな表示制度についてまとめておく 加工食品の表示についてレポート作成 (予習)P.173～P.188を読む	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力
14 週 /	第 8 章:食情報と消費者保護 事業者の責任と消費者保護の枠組みについて学ぶ	講義	食情報には何があり、消費者を守るための制度には何があるかを知る	(復習)食情報に惑わされないよう、授業で習った知識を整理しておく 食の問題点について、フードスペシャリストの立場で何ができるかまとめてレポートにする	180	主体性 課題発見力 実行力
15 週 /	第 8 章:食情報と消費者保護 食の安全性についての課題や対応、消費者保護の制度について学ぶ 現代の食の問題点	演習(フードスペシャリスト資格試験の過去問題の実施と解説)	現代における食生活についての問題点を探り、解決策をレポートにまとめることができる	レポート提出 (復習)筆記試験の準備をする	180	発信力 規律性 傾聴力 創造力

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　情況把握力　規律性　ストレスコントロール力