

2026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	横田 正			2	選択	1.2後期
科目の概要							
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(ディプロマ・ポリシー③)。さらに、食物のおいしさや好ましさなど主観的に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(ディプロマ・ポリシー②)。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(ディプロマ・ポリシー⑥)。							
学修内容				到達目標			
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。				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。(ディプロマ・ポリシー②に相当する) 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。(ディプロマ・ポリシー③に相当する) 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。(ディプロマ・ポリシー③に相当する) 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。(ディプロマ・ポリシー⑥に相当する)			
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	講義中に教員からの問いかけに積極的に発言し、小テストに向け復習をする。					
	働きかけ力						
	実行力	小テスト、本試験など、最後までやりとげ1点でも多くとろうとする。					
考え抜く力	課題発見力	実生活で起こり得る課題に対して解決できる。					
	計画力						
	創造力	講義で学んだ食品に関する科学的な用語や現象を、普段の生活や自分自身の身体のこととして捉えることができる。					
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							
テキスト：日本フードスペシャリスト協会編「五訂 食品の官能評価・鑑別演習」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							
他科目との関連、資格との関連							
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							
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こうこと。 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	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	80	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。	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
	平常評価	小テスト		10	①	✓	毎時間、先週の内容の小テストを実施し、点数を平均して判定する。
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
		レポート		0	①		
					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 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	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（P4～6）についてまとめる。 （予習）官能評価の基本と実施法（P6～13）を読む。	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	◆官能評価の実践演習 官能評価を実践する	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	実践している官能評価の手法について理解できる。	（復習）官能評価の基本と実施法（P6～13）についてまとめる。 （予習）官能評価の基本と実施法（P13～40）を読む。	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	◆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。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	官能評価の手法が理解できる。	（復習）官能評価の手法についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）食品の物理的評価法（P70～P89）を読む。	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 食品の状態（コロイド、エマルジョン）について学ぶ。また、食べた時の食感やテクスチャーの違いを理解する。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	各食品の分散系について説明できる。	（復習）食品コロイド分散系の分類と食品例をまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）米（P98～104）を読む。	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	◆米の品種、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	米の品種、特徴、取り扱いについて学び、各米の違いについて理解できる。	（復習）米の品種、特徴、取り扱いについてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）麦（P104～116）を読む。	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	◆麦類の品種、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	米、麦類の品種、特徴、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）米、麦類についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）イモ類、豆類、種実類（P117～P128）を読む。	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	◆イモ類、豆類、種実類の品種、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	イモ類、豆類、種実類の品種、特徴、取り扱いについて学び、各食品の特徴を理解する。	（復習）イモ類、豆類、種実類についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）野菜類（P128～P138）を読む。	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	◆野菜類、キノコ類の品種、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	野菜類、キノコ類の品種、特徴、取り扱いについて学び、各食品の特徴を理解する。	（復習）野菜類、キノコ類についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）果実類（P139～P147）を読む。	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	◆果実類の品種、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	果実類の品種、特徴、取り扱いについて学び、各果実の特徴を理解する。	（復習）果実類についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）海藻類、魚介類（P147～P167）を読む。	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	◆魚介類の品種、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	魚介類の品種、特徴、取り扱いについて学び、各魚介類の特徴について理解する。	（復習）海藻類、魚介類についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）肉類（P168～P181）を読む。	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	◆肉類の種類、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	肉類の種類、特徴、取り扱いについて学び、各肉の特徴について理解する。	（復習）肉類についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）乳・乳製品、油脂（P189～P204）を読む。	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	◆乳・乳製品の種類、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	乳・乳製品の種類、特徴、取り扱いについて学び、各乳製品の違いについて理解する。	（復習）乳・乳製品についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）酒類（P209～P219）を読む。	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	◆酒の種類、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	酒の種類、特徴、取り扱いについて学び、各酒の違いについて理解できる。	（復習）酒についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）醸造食品（P230～P238）を読む。	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	◆醸造食品の種類、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	醸造食品の種類、特徴、取り扱いについて学び、各食品の違いについて理解できる。	（復習）醸造食品についてまとめておく。小テストの勉強をする。 （予習）茶類、コーヒー・ココア（P219～P226）を読む。	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	◆茶類、コーヒー・ココアの種類、特徴、取り扱いについて学ぶ。	小テスト 前週の小テストの解説 講義 質疑応答によりフィードバック（必要に応じてnotebook LM等を使用）	茶類、コーヒー・ココアの種類、特徴、取り扱いについて学び、各飲料の違いについて理解できる。	（復習）茶類、コーヒー・ココアについてまとめておく。 （予習）期末試験に向けて取り組む。	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