

## 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
33401	フードスペシャリスト Food specialist	長妻 洋恵			2	選択	1.2後期
<b>科目の概要</b>							
<p>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・食育など）を身につけることが必要である（ディプロマ・ポリシー②③④⑥該当）。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や知識、そして役割について概説する。</p>							
<b>学修内容</b>				<b>到達目標</b>			
<p>① フードスペシャリストの資格制度について学ぶ。          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。          ③ 日本の食物史と現代の食生活について学ぶ。          ④ 食品産業の役割と動向について学ぶ。          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。</p>				<p>① フードスペシャリストの制度と役割、資格認定試験について説明することができる。（DP②）          ② 人類の食物史の流れ、加工・保存技術の方法、食作法（世界の食事情・食の禁忌）について説明することができる。（DP②）          ③ 日本の食生活の歴史を知り、現代の食生活の状況や問題点を明らかにし、その改善策について示すことができる。（DP⑤⑥）          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。（DP③④）          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、正しく使うことができる。（DP②）</p>			
<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	<p>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予習し、授業後は課題問題などを確認して復習をする。知識が確実なものとなるよう、主体的に粘り強く学習に取り組む。</p>					
	働きかけ力	<p>理解できなかったところは、自ら調べたり、聞いたりして納得できるようにする。</p>					
	実行力	<p>提出物は期限内までに確実に実行し、やり遂げて提出する。資格認定試験に挑戦することができる。</p>					
考え抜く力	課題発見力	<p>毎回の授業で内容を振り返り、できたところとできなかったところをまとめて明確にし、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説明できるようにしておく。</p>					
	計画力	<p>課題や資格認定試験に備えて、自ら計画的に学習を行える。</p>					
	創造力	<p>テレビ・雑誌・新聞・ネットなどを見て、実際に活用できそうなことを考え創造しノートに書き加えたり、授業内で提案したりする。</p>					
チームで働く力	発信力	<p>聞き手に分かりやすい発表の仕方（声の大きさ、スピード等）や話すポイントが整理され発表することができる。</p>					
	傾聴力	<p>話を聞く時は、うなずきやあいづちをしながら傾聴力をもって話を聞く。自分の理解・解釈が正しいかどうか確実に確認し、質問して確認を表現することができる。</p>					
	柔軟性	<p>グループ討議をする際に自分と異なる意見や価値観を尊重し、柔軟に受け入れることができる。</p>					
	状況把握力	<p>他人の意見をしっかり聞き終えた後に発言するなど、自分と周囲の人々や状況を正しく判断した後で行動する。</p>					
	規律性	<p>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。</p>					
	ストレスコントロール力	<p>失敗したときや強いプレッシャーで動揺したり、落ち込んだりしても、長く引きずることなく次に進むことができる。</p>					
<b>テキスト及び参考文献</b>							
<p>テキスト： 「四訂 フードスペシャリスト論 第7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1,200円＋税          必要に応じて資料を配布する</p>							
<b>他科目との関連、資格との関連</b>							
<p>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・食生活アドバイザー検定</p>							
<b>学修上の助言</b>				<b>受講生とのルール</b>			
<p>・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ことよい。          ・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。</p>				<p>・6回以上の欠席は「放棄」判定となる。          ・欠席時の資料は、次の授業時に取りにくる。          ・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。</p>			

【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	60	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フードスペシャリストに関する基本的な用語や役割を学ぶことができるかどうか、到達目標に達しているかどうか試験する。</li> <li>・授業の最後に「フードスペシャリスト資格試験の過去問題」から課題を出題する。期末試験にも出題する。</li> <li>・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示すことができる。</li> </ul>	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤	✓		
	平常評価	小テスト	20	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1～15回内容について隔週で小テストを実施するので、間違いを訂正し○✕を付けることができる。</li> </ul>
				②	✓	
				③	✓	
				④		
				⑤		
		レポート	10	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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する。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)</li> <li>・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)</li> </ul>
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
				⑤	✓	
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>(主体性) 予習・復習をすることができる。</li> <li>(実行力) 課題は確実に期限内までに提出することができる。</li> <li>(課題発見力) 授業で分からなかったところを明確にすることができる。(振り返り表)</li> <li>(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。</li> <li>(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。</li> <li>(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。</li> <li>(規律性) ①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ルールを守ることができる。</li> <li>②欠席した場合は、欠席届を提出し、フォローレポート課題を行うことができる。</li> </ul>	
			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
<p>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について説明できる。(筆記試験にて判定) ① 毎回の授業の振り返り表で、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学ぶことができる。② 食事バランスガイドや食品の表示について学び、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</p> <p>S(秀) = ①+②+③+④、 A(優) = ①+②+③</p>	<p>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について学び説明できる(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説明できる(レポート・小テストで確認)。② 毎回の授業の振り返り問題で、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</p> <p>B(良) = ①+②、 C(可) = ①</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	第1章:フードスペシャリストとは(1) 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と業務について説明できる。	(復習) P. 1~P. 26を 読んで内容をまとめる。	180	傾聴力 規律性
2	第1章:フードスペシャリストとは(2) 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) 質疑応答にてフィードバックする	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説明することができる。	(予習) P. 27~P. 35を読む。 (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。	180	主体性 課題発見力 計画力 規律性
3	第2章:人類と食物(1) 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 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) 質疑応答にてフィードバックする	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説明できる。	(予習) P. 36~P. 44を読む (復習) 食生活の変遷をまとめておく	180	主体性 働きかけ力 課題発見力 規律性
4	第2章:人類と食物(2) 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 小テスト① 質疑応答にてフィードバックする	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。	(予習) P. 45~P. 60を読む。 (復習) 食品の加工や保存の技術の歴史をまとめておく。	180	主体性 働きかけ力 課題発見力 規律性
5	第3章:世界の食 フードスペシャリスト資格試験の過去問題小テストの解説) 世界の食作法や食事内容の多様性を学ぶ。	講義 フードスペシャリスト資格試験の過去問題小テストの解答と解説 質疑応答にてフィードバックする	世界の食作法を知り、国際化している食の世界を説明できる。	(予習) P. 61~P. 78を読む。 (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。	180	主体性 働きかけ力 課題発見力 規律性
6	第4章:日本の食 食の変遷と縄文時代~現代までの食物史と食の地域差について学ぶ。	講義 小テスト② 質疑応答にてフィードバックする	食生活の変化について、歴史的な事柄をふまえて説明することができる。 食品や料理の地域差について示すことができる。	(予習) P. 79~P. 90を読む。 (復習) 日本の食の歴史についてまとめておく。	180	主体性 働きかけ力 課題発見力 規律性
7	第5章:現代日本の食生活(1) 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小テストの解説 質疑応答にてフィードバックする	現代の食品産業の構造を知り、食の外部化についても説明できる。	(予習) P. 90~P. 102を読む。 (復習) 食産業の構造と現状についてまとめておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 創造力 規律性
8	第5章:現代日本の食生活(2) 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。相談しながら、問題点を見つけることから解決していける力をつける。(ストレスコントロール力)	講義・演習(食事バランスガイド作成) 小テスト③	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。	準備:2日間の食事内容を記録してくる。 (復習) 食事バランスガイドのレポート作成・提出。現代日本の食生活についてまとめる。	180	主体性 働きかけ力 課題発見力 規律性 ストレスコントロール力

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 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	第5章:現代日本の食生活 (3) 食料自給率や食品ロスについて学ぶ。日本を含めた世界の食料自給率についてや、食品ロス抑制について考える。	講義 フードスペシャリスト資格試験の過去問題小テストの解説 質疑応答にてフィードバックする	日本の食品自給率や食品ロスを知り、解決策を考えられる。	(予習) P. 103~P. 122を読む (復習) 食品自給率、食品ロス、食品リサイクル法についてまとめる。	180	主体性 働きかけ力 課題発見力 発信力 柔軟性 状況把握力 規律性
10	第6章:食品産業の役割 フードシステムについて知り、食品産業の動向を学ぶ	講義 小テスト④ 質疑応答にてフィードバックする	フードシステムについて理解を深め、各食品産業の役割り、動向を知る。	(予習) P. 123~P. 135を読む (復習) フードシステムの現状についてまとめる	180	主体性 働きかけ力 課題発見力 規律性
11	第7章:食品の品質規格と表示 (1) 食品の品質や衛生に関わる法規 (JAS法、食品衛生法、健康増進法、品質表示基準制度、食品表示法など) を学ぶ。	講義 フードスペシャリスト資格試験の過去問題の解答と解説 質疑応答にてフィードバックする	食品に関する法律や制度についてどのようなものがあるか、概略について示すことができる。	(予習) P. 135~P. 156を読む。 (復習) 食に関する法律についてまとめておく	180	主体性 働きかけ力 課題発見力 規律性
12	第7章:食品の品質規格と表示 (2) 食品表示法について学ぶ。食品表示基準の策定、一般用食品の表示、食品添加物の表示、栄養成分に関する表示について考える。	講義 小テスト⑤ 質疑応答にてフィードバックする	食品に表示義務のある表示について理解し活用することができる。	(予習) P. 156~P. 172を読む。 (復習) 加工食品の表示義務制度についてまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 規律性
13	第7章:食品の品質規格と表示 (3) 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 フードスペシャリスト資格試験の過去問題小テストの解答と解説 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、概略について表現することができる。	(予習) P. 173~P. 189を読む。 準備: 食品のパッケージを2つ持ってくる。 (復習) 食品の表示制度や法律についてまとめる。 加工食品の表示についてレポート作成・提出。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
14	第8章:食情報と消費者保護 (1) 事業者の責任と消費者保護の枠組みについて学ぶ。	講義 14週目のまとめの解説 質疑応答にてフィードバックする	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。	(予習) P. 173~P. 189を読む (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。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 規律性
15	第8章:食情報と消費者保護 (2) 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。 現代の食の問題点について知る。	フードスペシャリスト資格試験の過去問題の解説 質疑応答にてフィードバックする。notebooklmを活用してまとめる。	現代における食生活についての問題点を探り、フードスペシャリストの立場で何ができるとまとめることができる。notebooklmを活用してまとめる。	(予習) まとめ (復習) 食の安全性や消費者制度についてまとめてレポート提出をする。 筆記試験の準備をする。 (現代の食の問題点について考えておく)	180	働きかけ力 課題発見力 計画力 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