

## 2021年度 愛知学泉大学シラバス

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
122132060	フードスペシャリスト論	森山三千江		専門	2	選択	3後期

## 科目の概要

食に関する専門職資格として「フードスペシャリスト」資格がある。従来から存在していた食品の生産分野と栄養・調理に関する職業だけではなく、さらに幅広く食品の開発・流通から販売・消費にいたる品質判定やコーディネート部分に関する専門職で活躍できる人材となるための資格である。フードスペシャリストの概念から専門性および活躍の分野の概念、次いでその責務について学び、フードスペシャリストとして社会で積極的に貢献できる知識を修得する。食生活全般の基礎知識と専門的な知識を得て専門家あるいは生活者として意見を述べる事が出来る。

学修内容	到達目標
① 世界各地の食事場について知る。 ② 日本の食物史と現代の食生活について考える。 ③ 食品産業の役割を考える。 ④ 食品の品質規格と法律による表示を知る。 ⑤ 食情報と消費者保護の制度を学ぶ。 ⑥ 食生活全般について考える際に必要な知識を学ぶ。	① 世界の食文化や食事情を説明することが出来る。 ② 日本の食物史について知識を得た上で、現代日本の食生活の問題点を取り上げる事が出来る。 ③ 食品産業のシステムについて知り、その特徴と役割を説明する事が出来る。 ④ 食品の品質規格、表示について知識を得た上で説明が出来る。 ⑤ 食情報の役割を理解しその弊害を考え、さらに消費者保護について意見を述べる事が出来る。 ⑥ 食生活の領域とその文化についての基礎知識と専門知識について説明できる。

## 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	予習・復習をおこない理解度を高める事が出来る。
	働きかけ力	法律や制度等理解出来ないことは積極的に聞き、確認することが出来る。
	実行力	資格認定試験に向けて、指示されなくても勉強する事が出来る。
考え抜く力	課題発見力	食に関する知識を振り返り、不足点を見出し知識の習得に努める事が出来る。
	計画力	資格認定試験に備えて計画的に勉強を行い、合格することが出来る。
	創造力	学んだことをこれからの自分の生活に生かしていく事が出来る。
チームで働く力	発信力	自分で調べて来たことをきちんとまとめて、他の人に分かりやすく説明することが出来る。
	傾聴力	授業内容を理解し、ノートや文章として整理することが出来る。
	柔軟性	自分と意見が異なっても、きちんと理解するように務める事が出来る。
	状況把握力	班での発表は他人に任せないで自分も進んで発表することが出来る。
	規律性	遅刻、欠席をしない、授業中に私語を慎むことが出来る。提出物は期限を守る。
	ストレスコントロール力	決められた時間内で、調べた事をまとめて自分の意見を言うことが出来る。

## テキスト及び参考文献

教科書：『フードスペシャリスト論』建帛社

## 他科目との関連、資格との関連

他科目：栄養学や食品学、調理学などの知識を基盤としてフードスペシャリストの資格取得に必要な内容を学ぶ。

学修上の助言	受講生とのルール
各自で調べた事はきちんとまとめて授業中に発表し、話し合いの際は討議内容議に対し、積極的に発言すること。	遅刻・欠席をしないこと、また課題提出は期限をきちんと守ること。班の中での討議には必ず発言するようにする。

【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	60	①	✓	⑥	① 討論内容や課題についてきちんと考えて、自分の意見を述べられるかを記述など様々な形式の筆記試験で判断する。		
				②	✓				
				③	✓				
				④	✓				
				⑤	✓				
	平常評価	小テスト		0	①		⑥		
					②				
					③				
					④				
					⑤				
		レポート		30	①	✓	⑥		① 与えられた課題を正しく理解した上で記述しているか。 ② 食物史や世界の食事情などネットに頼らず、きちんとした情報源から得た資料に基づいてレポートを作成しているか。
					②	✓			
					③	✓			
					④	✓			
					⑤				
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		0	①		⑥				
			②						
			③						
			④						
			⑤						
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	⑥	(主体性) 予習・復習をおこない理解度を高め課題理解することが出来る。 (実行力) 新聞やニュースを見て現代の食問題を理解することが出来る。 (課題発見力) 不足する知識を理解するように努めることが出来る。 (創造力) 調べた内容を元にプレゼンすることが出来る。 (発信力) 自分の伝えたい内容を分かりやすく説明することが出来る。 (傾聴力) 授業内容を理解し、文章にまとめて整理することが出来る。 (規律性) 毎回の授業に遅刻・欠席をしない。提出物は期限内にきちんとまとめて提出する。			
			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
筆記試験の点数が良くレポート内容が意欲的で、日ごろの授業態度が常に積極的である。また、学んだ内容を自分の食生活と照らし合わせて考えることができ、それを授業中に発信させることができるものはSとする。	筆記試験の点数がおおよそ7割で、レポート課題をきちんとこなし期限までに提出し、授業態度も概ね良好であること。

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	フードスペシャリストの概念と活躍分野を理解する。	講義	フードスペシャリストの概念と活躍分野をまとめる事が出来る。	(予習) 予め教科書を読み、フードスペシャリストの仕事について説明できるようにする (復習) 授業後に仕事内容をまとめる。	90	主体性 実行力 傾聴力
2	食物史と食品加工・保存技術の歴史と発展について知る。	講義および質疑応答	食物史と食品加工・保存技術の歴史と発展について調べた事を説明できる。	(予習) 自分で調べた内容を発表できるように準備しておく。 (復習) 授業後にまとめて文章作成しておく。	180	主体性 実行力 計画力 傾聴力
3	世界の食文化における作法や宗教上の食の忌避について学ぶ。	ICTを活用した講義および質疑応答	世界の食文化における作法や宗教上の食の忌避についてまとめる事が出来る	(予習) 世界の食文化について調べ発表できるように準備する (復習) 授業後にまとめて文章作成しておく。	180	主体性 実行力 傾聴力
4	世界各地の食事情をその地域毎の特色から学ぶ。	講義および討論とICTを活用した発表	世界各地の食事情を地域毎にまとめる事が出来る。	(予習) 世界各地の食事情を調べてくる。 (復習) 各地域毎にまとめる。	180	主体性 実行力 計画力
5	縄文時代から現代までの日本の食物史を学ぶ。	講義および演習	縄文時代から現代までの日本の食物史をまとめる事が出来る。	(予習) 食物史について調べてくる。 (復習) 現代の食生活についてまとめる。	180	主体性 実行力 計画力
6	日本各地域における特徴ある食品について学ぶ。	講義とICTを活用したレポート発表	日本各地域における特徴ある食品についてまとめる事が出来る。	(予習) 各地の料理を調べて発表する。 (復習) 地域の風土等から料理の特徴をまとめる	180	主体性 実行力 創造力
7	食生活の変遷から現代日本の食生活の現状とその問題点を考える。	講義と討論形式	食生活の変遷から現代日本の食生活の現状とその問題点をまとめる事が出来る。	(予習) 食生活の変遷を調べてくる。 (復習) 現代の食生活の問題点をまとめる	180	主体性 実行力 計画力
8	食品産業の発展および環境と食について考える。	講義および討論とICTを活用した発表	食品産業の発展および環境と食についてまとめる。	(予習) 食品産業について調べてくる。 (復習) 環境と食の関連性をまとめる	180	主体性 実行力 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 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	食品製造業や食品卸売業の知識を得て、今後の動向を探る。	講義および討論とICTを活用した発表	食品製造業や食品卸売業の知識を得て、今後の動向を予想する事が出来る。	(予習) 食品製造業や食品卸売業について調べる。 (復習) 今後の動向予測し文章にする	180	主体性 実行力 計画力
10	流通システムの仕組みおよび外食産業・食の外部化について理解する。	講義および討論とICTを活用した発表	流通システムの仕組みおよび外食産業・食の外部化についてまとめる。	(予習) 流通システムについて調べてくる (復習) 仕組みや外食産業を文章化する	180	主体性 実行力 創造力
11	食品の品質規格や表示に関する法律について学ぶ。	講義および意見交換をクラスルームで行う	食品の品質規格や表示に関する法律について説明する事が出来る。	(予習) 食品の品質規格や表示に関する法律を調べる (復習) 授業後に各制度をまとめる	180	主体性 実行力 計画力
12	健康や栄養に関する食品の表示制度を学び、その特徴を捉える。	講義およびクラスルームによる演習	健康や栄養に関する食品の表示制度を学び、その特徴をまとめて説明できる	(予習) 健康や栄養に関する食品の表示制度を調べてくる (復習) 授業後にその特徴をまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力
13	景品表示法などの表示に関して理解を深める。	ICTを活用した講義および討論	景品表示法などの表示に関してまとめる事が出来る。	(予習) 景品表示法などの表示について調べる (復習) 授業後にその役割と問題点についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力
14	様々な食情報の役割とその発信源、さらにその弊害に付いて理解する。	講義および討論とICTを活用した発表	様々な食情報の役割とその発信源、さらにその弊害に付いて説明できる。	(予習) 様々な食情報を調べてくる (復習) 情報発信源について特徴をまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 傾聴力
15	食品の安全と消費者保護の制度について学ぶ。	ICTを活用した講義および討論内容をクラスルームにまとめて提出	食品の安全と消費者保護の制度についてまとめる事が出来る。	(予習) 食品の安全と消費者保護の制度について調べてくる (復習) 現代の問題点をまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力

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