

授業科目	フーズスペシャリスト論				単位	2		
履 修	選択	関連資格	フーズスペシャリスト		ナンバリング	NT11306J		
開講年次	1年	開講時期	前期	該当DP	DP1-2			
担当教員	船越 淳子							
授業概要	<p>「食」生活は、従来家庭内で作られる「内食」を基本としてきたが、近年「外食」「中食」へと発展している。これに伴い食品加工・製造技術は改善・革新され、新しい加工食品が出現し、食品の流通機構も大きく変化している。さらに、最近では食品の官能検査・鑑別技術に関する知識も必要となっており、既存の資格のみでは対応することが困難となっている。そのため、食の専門職として「フーズスペシャリスト」が期待され、その資格取得のためのカリキュラムが整備されている。本科目は、フーズスペシャリスト資格取得のための必修科目である。フーズスペシャリストとして社会で活躍するために必要な知識(食文化、食品の開発・流通～消費、食品の情報、など)を修得することが狙いである。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.フーズスペシャリストの資格の必要性・活躍分野などを説明できる。</li> <li>2.人類の進化に伴う食物獲得の歴史、ならびに伝統的な食品加工・保存技術～現代の食品加工・保存技術について説明できる。</li> <li>3.世界の食作法や食事情について説明できる。</li> <li>4.日本の食物史や食の地域差について説明できる。</li> <li>5.我が国における食生活の変化ならびに食産業の状況、食料自給率の推移、食にまつわる問題について説明できる。</li> <li>6.食品産業を構成する食品製造業、食品流通業、外食産業の役割について説明できる。</li> <li>7.食品の品質規格と表示を理解し、食品に関する諸法規について説明できる。</li> <li>8.食情報にかかわる問題、食品の安全性や消費者保護について説明できる。</li> </ol>							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	80	0	20	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	80		20				100	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)								
関心・意欲 (DP3-2)								
態度 (DP4-1)								
態度 (DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)								
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
標準レベル 1～8 を達成した上で、フーズスペシャリスト論の幅広い分野に対応する為、さらに「食」に関連する知識を深め、より詳細に説明することができる。				<ol style="list-style-type: none"> <li>1.フーズスペシャリストの資格の必要性・活躍分野などを説明できる。</li> <li>2.人類の進化に伴う食物獲得の歴史、ならびに伝統的な食品加工・保存技術～現代の食品加工・保存技術について説明できる。</li> </ol>				

			3.世界の食作法や食事情について説明できる。 4.日本の食物史や食の地域差について説明できる。 5.我が国における食生活の変化ならびに食産業の状況、食料自給率の推移、食にまつわる問題について説明できる。 6.食品産業を構成する食品製造業、食品流通業、外食産業の役割について説明できる。 7.食品の品質規格と表示を理解し、食品	
授業計画				
進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	テーマ: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専門性について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
2	テーマ:フードスペシャリストとは フードスペシャリストの活躍分野とその責務について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
3	テーマ:人類と食物 人類の歩みと食物、食品加工・保存技術の発展について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
4	テーマ:世界の食 世界の食作法、食の禁忌と忌避、世界の食事情について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
5	テーマ:日本の食 日本の食物史と地域差について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
6	テーマ:現代日本の食生活 1 戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
7	テーマ:現代日本の食生活 2 食生活の変化と食産業、食料の供給と食料自給率、環境と食について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
8	テーマ:食品産業の役割 1 フードシステムと食品産業、食品製造業の規模や特徴等について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
9	テーマ:食品産業の役割 2 食品卸売業、食品小売業、外食産業等について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
10	テーマ:食品の品質規格と表示 1 食品の品質規格、表示に関わる法律、JAS 法による規格と表示等について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
11	テーマ:食品の品質規格と表示 2 食品表示法による表示、健康や栄養に関する表示等について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
12	テーマ:食品の品質規格と表示 3 その他法律による表示、コーデックス規格について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
13	テーマ:食情報と消費者保護 食情報の発信、受容と濫用、食品の安全、消費者保護の制度等について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
14	テーマ:まとめ フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題や創作問題を題材として、解説を加えながら全体のまとめを行い、理解度の向上を図る。	講義	復習:全体の復習	60

15	テーマ:試験 フードスペシャリスト論の筆記試験を行い、理解度の確認を行う。	試験	なし	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	日常生活における食や食情報への高い関心			
テキスト	「四訂 フードスペシャリスト論 第4版」(公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	必要に応じてプリント資料等を配布する。			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	日頃から食に関するさまざまな情報に興味を持って下さい。また、「食品」の専門家のフードスペシャリストは、「栄養」の専門家の(管理)栄養士の資格と同時に持っていることでさらに強さを発揮します。講義内容は広範囲・多岐にわたっていますので、知識を修得するためにしっかりと復習をしてください。			
達成度評価に関するコメント	試験、レポートの内容については、授業の中で指示する。			