

授業科目	フードスペシャリスト論				実務家教員担当科目	-	
単位	2.	履修	選択	開講年次	1	開講時期	前期
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。また、わが国の食料自給率は低下し続けており、多くの食品を輸入に依存している状況である。さらに、食を取り巻く様々な情報が発信されており、その中から私たちにとって有益な情報を選択する力や食品の官能検査・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「フードスペシャリスト」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、フードスペシャリスト資格取得のための必修科目であるため、フード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）を学ぶ。</p>						
授業形態	講義	授業方法					
学生が達成すべき行動目標							
標準的レベル	<p>フード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）を修得することを目標とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. フード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。(DP1-2) 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。(DP1-2) 3. 世界の食作法や食事情について説明できる。(DP1-2) 4. 日本の食物史や食の地域差について説明できる。(DP1-2) 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、食に関わる環境問題について説明できる。(DP1-2) 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。(DP1-2) 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。(DP1-2) 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。(DP1-2) 						
理想的レベル	<p>標準レベル1～8を達成した上で、フード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。</p>						
評価方法・評価割合							
評価方法	評価割合（数値）				備考		
試験	70%						
小テスト	20%						
レポート	10%						
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							
カリキュラムマップ（該当DP）・ナンバリング							

DP1	-	DP2	-	DP3	-	DP4	-	DP5	-	ナンバリン グ	NT11306J
学習課題（予習・復習）										1回の学習目安 （時間）	
復習：授業の該当箇所について復習する										4	
授業計画											
第1回	テーマ：オリエンテーション フードスペシャリスト資格の種類ならびに資格試験について説明する										
第2回	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、活躍分野とその責務について解説する。										
第3回	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。										
第4回	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。										
第5回	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。										
第6回	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。										
第7回	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。										
第8回	テーマ：食品産業の役割 フードシステムと食品産業（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）の規模や特徴等について解説する。										
第9回	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。										
第10回	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。										
第11回	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。										
第12回	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。										
第13回	テーマ；食品関連企業における取り組み 食品関連企業における取り組み全般について学ぶ。										
第14回	テーマ：フードスペシャリスト資格認定試験の過去問に取り組む 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、解説を加えながら理解度の向上を図る。										
第15回	テーマ：まとめ、試験 全体のまとめおよび筆記試験を行い理解度の確認を行う。										

テキスト	「四訂 フードスペシャリスト論」 (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。
課題に対するフィードバックの方法	レポートはコメントまたはチェック印をつけて返却する
学生へのメッセージ・コメント	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。