

科目区分	専門教育科目	科目名	フードスペシャリスト論	科目コード	20903	担当者	藤田修二	
対象学生	栄養士コース2年生	学期区分	前期	単位数	2	卒業要件		
						免許・資格要件	フードスペシャリスト必修	
科目の主題						成績評価の方法と割合		
栄養士としての専門知識に加えて、より高度な食の専門家であるフードスペシャリストとして社会で活躍していくために必要な食に関する知識や情報について修得し、理解を深める。						受講態度 (40%) 小テストを含めた定期試験 (60%)		
科目の到達目標						教育目標に基づく学修成果の到達目標		
						誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	フードスペシャリストの意義とその内容、およびその活用を知る。							○
2.	フードスペシャリストが具備すべき基本的知識を理解する。						○	○
3.								
4.								
5.								
授業方法								
パワーポイントを利用した講義形式を中心とする。								
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)								
講義予定の内容を教科書で確認しておくこと。								
授業計画								
第1回	フードスペシャリストとは (フードスペシャリストの業務, 活躍分野, 責務)							
第2回	人類と食物 (1) (人類の歩みと食物)							
第3回	人類と食物 (2) (食品加工・保存技術史)							
第4回	世界の食 (1) (食作法, 食の禁忌と忌避)							
第5回	世界の食 (2) (世界各地の食事情)							
第6回	日本の食 (1) (日本食物史)							
第7回	日本の食 (2) (食の地域差, 伝統料理)							
第8回	現代日本の食生活と諸問題							
第9回	食品産業の役割 (1) (食品製造業, 食品卸売業)							
第10回	食品産業の役割 (2) (食品小売業, 外食産業)							
第11回	品の品質規格と表示 (1) (品質規格と表示に関わる法律, JAS法)							
第12回	食品の品質規格と表示 (2) (食品衛生法, 健康増進法, その他の法律)							
第13回	食品の鮮度・熟度及び鑑別試験の概要							
第14回	食情報と消費者保護 (1) (食品に関する情報の現在)							
第15回	食情報と消費者保護 (2) (消費者保護), まとめ							
教科書・参考書				受講生へのメッセージ				
「四訂 フードスペシャリスト論」、建帛社配布プリント				資格取得のために食の専門知識を修得することはもちろんですが、講義内容は広範囲・多岐にわたっていますので、得た知識をどのように活用していけばよいかを考えてください。				