

講義科目名称： フードスペシャリスト論

授業コード： 02008600 02008610

英文科目名称： Food Specialist Theory

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	選択
担当教員			
岩本 和子			
金2 4			
添付ファイル			

科目の概要	フードスペシャリスト資格認定試験に必要な「フードスペシャリスト論」の基本知識を学び、認定試験に合格できる能力を取得する。
授業の内容	<p>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概念、専門性、活躍分野および責務について解説する。</p> <p>第2回 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。</p> <p>第3回 世界の食(1) 世界の代表的な食作法と食の禁忌について解説する。</p> <p>第4回 世界の食(2) 世界各地の食生活の特徴と代表的な料理を解説する。</p> <p>第5回 日本の食(1) 日本食物史について解説する。</p> <p>第6回 日本の食(2) 日本各地の食材や郷土料理について解説する。</p> <p>第7回 まとめ(1) フードスペシャリスト認定試験の過去問等を題材とし、前半部分の内容を振り返る。</p> <p>第8回 現在日本の食生活(1) 食生活の現状と消費生活、食生活の変化と食産業等について解説する。</p> <p>第9回 現在日本の食生活(2) 食料の供給と食料自給率、環境と食等について解説する。</p> <p>第10回 食品産業の役割(1) フードシステム食品産業、食品製造業の規模・特徴等について解説する。</p> <p>第11回 食品産業の役割(2) 食品卸売業、食品小売業、外食産業について解説する。</p> <p>第12回 食品の品質規格と表示(1) 食品の品質規格、食品表示法等について解説する。</p> <p>第13回 食品の品質規格と表示(2) 健康や栄養に関する表示制度、その他の法律による表示等について解説する。</p> <p>第14回 食情報と消費者保護 食品の情報と管理、消費者保護の制度等について解説する。</p> <p>第15回 まとめ(2) フードスペシャリスト認定試験の過去問等を題材として全体を振り返り、試験を行う。</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	フードスペシャリストの概念や業務内容、専門性について説明できる。 フードスペシャリストの基本知識を応用できる。
授業の方法	講義形式
成績評価の方法	定期試験(60%)、小テスト・課題(30%)、平常点(10%)
教科書・テキスト	四訂 フードスペシャリスト論 [第6版]、(公社)日本フードスペシャリスト協会、建帛社、2020年
参考書	フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集 2020年版、(公社)日本フードスペシャリスト協会、建帛社、2020年
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	授業前には、テキストの各章冒頭の「概要とねらい」を読んでくること。 授業後には、授業中に習った用語を整理すること。
履修上の留意事項	必ずテキストを準備し、重要な語句や用語、図をチェックしながら受講してください。
オフィスアワー	木曜日1限目

実務経験	
その他	