

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4、金5			
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 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8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9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10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11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12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13回 食情報と消費者保護法 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14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、全体を振り返る。</p> <p>第15回 まとめ(2) 全体の振り返りを行う。</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	試験 (50%)、小テスト・課題 (30%)、平常点 (20%)
教科書・テキスト	四訂 フードスペシャリスト論 [第5版]、(公社) 日本フードスペシャリスト協会、建帛社、2019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 2019年版、(公社) 日本フードスペシャリスト協会、建帛社、2019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
担当教員への連絡方法	k-iwamoto@osaka-aoyama.ac.jp

その他	
-----	--