

科目区分	専門教育科目	科目名	フーズスペシャリスト論		科目コード	18S760	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		担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	フーズスペシャリスト必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
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ズスペシャリストとして社会で活躍するために必要なフーズスペシャリストの業務や役割、責務を理解するとともに、食に関する幅広い知識や情報等を習得し、理解を深める。						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現力・創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	フーズスペシャリストの責務と社会における役割について理解する										
2.	フーズスペシャリストが具備すべき基本的知識について理解する										
3.	フーズスペシャリストとして具備すべき食に関する幅広い知識を習得する										
4.	食品の規格品質と表示、消費者保護に関する基礎的事項を理解する					○	○	◎	◎	◎	
5.	食品の鮮度判定、鑑別についての基礎的事項を理解する										
授業方法						成績評価の方法と割合					
教科書やプリントに準拠したパワーポイントを利用した講義形式を中心とする						授業への参加状況・受講態度（30%） 定期試験（70%）					
準備学修						課題等への対応					
講義予定の内容を教科書で確認する（90分程度）とともに、配布プリントによる練習問題等により復習（90分程度）をすること。						講義の中で、資格取得に向けた練習問題やそれに関する質問を受け、それに対して解説する。 提出物は添削して返却する。					
授業計画											
第1回	フーズスペシャリストとは（フーズスペシャリストの業務、活躍分野、責務）										
第2回	人類と食べ物（1）（人類の歩みと食べ物）										
第3回	人類と食べ物（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）										
第8回	現代日本の食生活（戦後の食生活の変化と食産業、環境と食）										
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）（食品小売り業、外食産業）										
第11回	食品の品質規格と表示（1）（品質規格と表示に関わる法律とそれによる表示法）										
第12回	食品の品質規格と表示（2）（JAS法、食品表示法、トレーサビリティ）										
第13回	食情報と消費者保護（食情報の発信・情報管理、食の安全）										
第14回	食品の鮮度熟度の判定の概要と方法										
第15回	食品の鑑別試験の概要と方法										
試験	定期試験を実施する										
教科書	四訂フーズスペシャリスト論（第4版） 建帛社、配布プリント				受講生へのメッセージ	資格取得のために食の専門知識を習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、他の授業科目との関連性やこの講義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。					
参考書等	なし										