

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	19S770	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	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 考 ・ ・ 創 造 断 力	⑤ 実 主 体 力 性 ・ 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					成績評価の方法と割合					
授業方法						授業への参加状況・受講態度（30%） 定期試験（70%）					
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											
課題等への対応						授業外学修時間					
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。						90分					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
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）					フーズスペシャリストの業務・責務等について整理する					
第2回	人類と食べ物（1）（人類の歩みと食べ物）					人類の歩みとその時代の食べ物について整理・考察する					
第3回	人類と食べ物（2）（食品加工・保存技術史）					食品の加工技術と時代背景等について確認する					
第4回	世界の食（1）（食作法、食の禁忌と忌避）					世界各地の食作法と背景となる宗教等について整理する					
第5回	世界の食（2）（世界各地の食事情）					世界各地の気候・風土と食生活について整理・考察する					
第6回	日本の食（1）（日本食物史）					日本の歴史と食生活について考察する					
第7回	日本の食（2）（食の地域差）					日本各地の風土と食物との関連について整理する					
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） これまでの復習を兼ねレポートを提出させる					特に第2次世界大戦後の食生活の変化について整理する					
第9回	食品産業の役割（1）（食品製造業、食品卸売業）					現在日本の食品産業・食品卸売業の現状と役割について考察する					
第10回	食品産業の役割（2）（食品小売業、外食産業）					現在日本の食品小売業・外食産業の発展と現状について整理・考察する					
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）					食品の品質規格の表示法と根拠となる法律について整理する					
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）					食品の品質規格とその表示・トレーサビリティについて整理する					
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）					食品に関する情報管理及び安全性について整理・考察する					
第14回	食品の鮮度熟度の判定の概要と方法					食品の鮮度判定の方法等について整理し、理解する					
第15回	食品の鑑別試験の概要と方法					食品の鑑別方法等について整理し、考察する					
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										