

授業科目 フードスペシャリスト論

【担当教員名】 山崎 貴子	対象学年	4	対象学科	健康
	開講時期	前期	必修選択	選択
	単位数	2	時間数	30
【カリキュラムポリシーとの関連性】				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○			
【概要・一般目標：GI0】 現代の日本は多種多様な食商品を生産、流通、消費している。ここでは、食品の開発・流通から消費に至る分野において、食品に関する専門職「フードスペシャリスト」として、消費者サイドと産業サイドのミスマッチを防止し、消費者満足の増大と産業の発展とに貢献するために必要な力を身に付ける。				
【学習目標・行動目標：SB0】 フードスペシャリスト養成認定科目の一教科として、その内容を十分理解し、認定試験に合格することを目的とする。 具体的には、 1. フードスペシャリストとは何かを説明できる。 2. おいしさや嗜好にかかわる要因について説明できる。 3. 人類の食環境、食文化について説明できる。 4. 食生活の変遷と様々な食産業、消費者の行動について説明できる。 5. 食にかかわる諸法規を説明できる。 6. 食品の品質と鑑別方法についてを説明できる。 7. 食をとりまく様々な課題について説明できる。 8. 食べ物についての情報を流通・販売者と消費者に知らせることができる。				
回数	授業計画・学習の主題		SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	フードスペシャリストの役割と業務内容、活躍分野		1	講義・演習
2	フードスペシャリストの養成と資格		1	講義・演習
3	おいしさの生理・心理と嗜好		2	講義・演習
4	おいしさの文化		2,3	講義・演習
5	食生活の変遷と消費行動		4,7	講義・演習
6	食の消費現場・食産業		4,7	講義・演習
7	食品の品質規格		5-7	講義・演習
8	食品の品質		5,6	講義・演習
9	食品の鑑別		5,6	講義・演習
10	食物の安全性と消費者の保護		5-7	講義・演習
11	食の情報とその活用		7,8	講義・演習
12	現代の食卓の課題		2-7	講義・演習
13	人類と食環境		3,4	講義・演習
14	フードスペシャリストの役割と展望		1-8	講義・演習
15	まとめ		1-8	講義・演習
【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)	三訂 フードスペシャリスト論	日本フードスペシャリスト協会 編	建帛社	2010・1,900円＋税
参考書	各 授業で使用した教科書			
その他の資料				
【評価方法】 出席、期末試験を総合的に判断して評価する。なお、出席不足や授業態度により、期末試験を受けることができない場合もあるので、注意すること。		【履修上の留意点】 フードスペシャリスト認定資格受験希望者は必修。		