

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
【ディプロマ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、食に関する専門職「フードスペシャリスト」として、食品の製造・開発から流通、小売、外食に至るあらゆる分野において、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. 人類の歩みと食の歴史について説明できる。 3. 世界の食・日本の食について説明できる。 4. 現代日本の食生活について説明できる。 5. 食品産業の役割について説明できる。 6. 食品の品質規格と表示について説明できる。 7. 食情報の種類や管理システム、フードフェディズム等の問題について説明できる。 8. 食品安全基本法と消費者保護制度について説明できる。				
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、担当：山崎 貴子
2	フードスペシャリストの養成と資格		1	講義・演習、担当：山崎 貴子
3	人類と食物		2	講義・演習、担当：山崎 貴子
4	世界の食・日本の食		3	講義・演習、担当：山崎 貴子
5	戦後の食生活の変遷と現在の食生活の現状		4	講義・演習、担当：山崎 貴子
6	食料自給率、環境と食		4	講義・演習、担当：山崎 貴子
7	食産業の役割		5	講義・演習、担当：山崎 貴子
8	食品の品質規格と表示に関する法律		6	講義・演習、担当：山崎 貴子
9	JAS 法による規格と表示		6	講義・演習、担当：山崎 貴子
10	食品衛生法による規格と表示		6	講義・演習、担当：山崎 貴子
11	健康増進法による表示		6	講義・演習、担当：山崎 貴子
12	その他の法律による表示		6	講義・演習、担当：山崎 貴子
13	情報の役割と食生活に関係した情報		7	講義・演習、担当：山崎 貴子
14	食の安全と消費者保護の制度		8	講義・演習、担当：山崎 貴子
15	まとめ		1-8	講義・演習、担当：山崎 貴子
【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)	四訂 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	2013・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。		