

授業科目

フーズスペシャリスト論

担当教員名 山崎 貴子	対象学年	4	対象学科	健栄
	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
◎				

授業の概要

ヒトは地域によりそれぞれ風土にあった食文化を形成し、また長い歴史の中で多種多様な食商品を生産、開発、流通、消費している。食に関する専門職「フーズスペシャリスト」は、食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業をはじめ、食関係の広範な分野での活躍が期待されている。本講義では、フーズスペシャリストの知識として必要な各地域の食文化、食の歴史、食品産業の役割、食品の品質規格と表示等について学ぶ。

授業の目的

食に関する専門職「フーズスペシャリスト」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食品産業の発展とに貢献するために必要な知識を身に付けることを目的とする。

学習目標

フーズ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標とする。具体的には、

1. フーズ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、フードファ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。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	フーズスペシャリストの役割と業務内容、活躍分野 フーズスペシャリストの養成と資格	講義	山崎 貴子
2	人類と食物	講義	山崎 貴子
3	世界の食・日本の食	講義	山崎 貴子
4	戦後の食生活の変遷と現代日本の食生活	講義	山崎 貴子
5	食品産業の役割	講義	山崎 貴子
6	食料自給率、環境と食	講義	山崎 貴子
7	食品の品質規格と表示にかかわる法律	講義	山崎 貴子
8	JAS法による規格	講義	山崎 貴子
9	食品表示法と食品表示基準1	講義	山崎 貴子
10	食品表示法と食品表示基準2	講義	山崎 貴子
11	食品表示法と食品表示基準3	講義	山崎 貴子
12	その他の法律による表示	講義	山崎 貴子
13	情報の役割と食生活に関係した情報	講義	山崎 貴子
14	食の安全と消費者保護の制度	講義	山崎 貴子
15	まとめ	講義	山崎 貴子

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	四訂 フーズスペシャリスト論 第4	日本フーズスペシャリスト協会	建帛社	2017	2,000円+	

	版	編	年	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

期末試験にて評価する。

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。

授業の出席時間数が総時間数の2/3未満の者は期末試験を受験することができない場合もあるので、注意すること。

オフィスアワー・連絡先

平日9：30～19：00（出張・授業・会議時間を除く）

yamazaki@nuhw.ac.jp

あらかじめアポイントメントをとること。