

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
フードスペシャリスト論		古俣 智江	講義	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	フードスペシャリストとして、おいしさの追求に留まるだけでなく、食の安全に寄与することができるなど、食品に関する多用な知識を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	フードスペシャリストとは(1)	食の専門職の現状			
2	フードスペシャリストとは(2)	フードスペシャリストの業務とその専門性			
3	おいしさの追求	おいしさの生理・心理、食欲および嗜好性 おいしさと健康、おいしさの文化			
4	食生活の変遷と消費行動	食生活の変遷、食物消費行動の特徴			
5	食の消費現場と対応する食産業	食の消費現場、食生活を供給する諸産業、食品産業			
6	食品の品質規格(1)	食物の品質、食品規格			
7	食品の品質規格(2)	食物の安全性確保に関する法律			
8	食品の品質規格(3)	食品添加物、保健機能食品			
9	食品の鮮度と熟度と鑑別検査	食品の鮮度、熟成および鑑別検査の概要			
10	食物の安全性と消費者の保護	食物の安全性の課題と対策			
11	食の情報とその活用	食関係の情報と収集および活用			
12	現代の食卓の課題	フードコーディネートの必要性、食卓の環境および演出			
13	人類と食環境	人類の進化と食物、風土・日本民族と食環境			
14	フードスペシャリストの役割と展望	食料自給率、フードスペシャリストの役割と期待			
15	重要項目の振り返り	本講義における重要項目の振り返り フードスペシャリスト資格認定試験対策			
参 考 書	(社)日本フードスペシャリスト協会編「三訂フードスペシャリスト論」建帛社 2008 (社)日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」建帛社 2011				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)	参考書などを十分に活用し予習復習を行い、積極的に授業に臨むこと。過去問題集を使用し、練習問題に取り組むこと。				
評価の方法と時期	定期試験における筆記試験と確認テスト、授業態度などを基本とし、出席状況を考慮して形成的および総括的に評価する。				