

科目名	フードスペシャリスト論（講義）	科目ナンバー	HN-FS0101-F			
担当者 （実務経験名）	非常勤講師 松岡 修史 （病院管理栄養士）					
履修期	1年 後期	卒業単位	選択 2単位			
免許・資格	フードスペシャリスト必修					
授業概要	フードスペシャリストの役割、人類と食物、日本・世界の食文化や食生活の変遷、食品産業の役割、食の安全に係る法規制や消費者保護、食情報の在り方について講義形式で解説し、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活躍できる人材を育成する。					
到達目標	知識・理解	フードスペシャリストの役割と必要性を理解し、食生活の変遷、食品の安全性、フードシステムなどについて説明出来る。				
	思考・判断	消費者または生産者・製造者の立場からの問題点や課題を想像し、より良い環境を作るための方法を考えることが出来る。				
	興味・意欲・態度	食に関する知識を習得しようと興味を持ち、意欲的に取り組むことが出来る。				
	技能・表現	食生活の変遷、食品の安全性や法規制等を理解し、意見を述べる事が出来る。				
授業計画	授業内容		事前事後学習内容			時間 (時間/週)
	1	フードスペシャリストの活躍分野、専門性	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	2	人類と食物①（人類の歩みと食物）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	3	人類と食物②（食品加工・保存技術史）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	4	世界の食	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	5	日本の食	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	6	現代日本の食生活①（食生活の現状と消費生活・食産業）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	7	現代日本の食生活②（食料の供給と食料自給率、環境と食）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	8	食品産業の役割①（食品製造業）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	9	食品産業の役割②（食品卸売業～外食産業）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	10	食品の品質規格と表示①（食品の品質規格、表示にかかわる法律）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	11	食品の品質規格と表示②（食品表示法による表示）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	12	食品の品質規格と表示③（健康や栄養に関する表示制度）	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	13	食情報と消費者保護①食品の情報管理	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	14	食情報と消費者保護②食品の安全、消費者保護の制度	事前に授業内容部分の教科書を読み、事後には次回行う確認テストに向け授業内容を振り返る。			4
	15	フードスペシャリストの展望	事前に教科書全体の重要部分を読み返し、事後には筆記試験に向けて復習しておく。			4
成績評価方法	筆記試験	知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	レポート	○	○		○	70%
	課題	○	○		○	20%
	実技					
	受講状況・態度 その他（ ）				○	10%
フィードバックの方法	授業中に行う課題（振り返り小テスト）について添削し、解説によりフィードバックします。					
教科書	四訂フードスペシャリスト論 第7版：日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）					
参考書						
アクティブ・ラーニング						
ICT活用						
メッセージ・備考	フードスペシャリストとは、食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家です。集団給食や食育、食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業の仕事に就かれる方には、ぜひ学んでいただきたいと思ひます。					
関連科目	フードコーディネーター論、食品の官能評価・鑑別論、食糧経済					