

科目名	フードスペシャリスト論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	選択	2	2	後期			
担当者名	石丸 隆行	関連する資格	フードスペシャリスト資格 必修				
授業概要 フードスペシャリストの意義や概要、専門職として備えておくべき知識や技術について1回目から9回目までの授業で総括的に講義する。また、理解度を確認するため、授業の最初に小テストを行う。本授業はフードスペシャリスト資格認定試験の対策授業でもあるため、試験に合格できる力を養うため、10回目以降の授業で模擬試験を行い、実力と意識の向上を図る。							
到達目標 流通や販売分野での活躍が期待される“フードスペシャリスト”資格の専門性を理解する。 フードスペシャリストとして必要な知識を身につける。 フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる力を身につける。			成績評価方法 毎回の小テスト 定期試験				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○	○	○			60
小テスト、授業内レポート	○	○	○				20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度	○	○	○				20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) フードスペシャリストとは							
資格取得までの概要、フードスペシャリストの活動分野と責務							
2) 人類と食物				小テスト			
人類の歩みと食物							
3) 世界の食、日本の食、現代日本の食生活①							
世界各地の食事情、日本の食物史							

4) 日本の食、現代日本の食生活②	
日本の食物史、食生活の変化・食糧自給率・食環境	
5) 健康問題と食生活、食品産業の役割	小テスト
日本人の食生活、健康問題及び食品製造業について	
6) 食品産業の役割、品質規格、表示	
食品卸売業・食品小売業・外食産業、食品の品質規格表示に関わる法律	
7) 食品の品質規格と表示	小テスト
JAS 規格等、各種規格について	
8) 食品の品質規格と表示	
健康や栄養に関する表示制度	
9) 食情報と消費者保護、フードスペシャリスト論まとめ	小テスト
食情報について、食品の安全、安心にかかわる消費者保護制度・まとめ	
10) 模擬試験と解説	模擬試験
フードスペシャリスト試験過去問	
11) 模擬試験と解説	模擬試験
フードスペシャリスト試験過去問	
12) 模擬試験と解説	模擬試験
フードスペシャリスト試験過去問	
13) 模擬試験と解説	模擬試験
フードスペシャリスト試験過去問	
14) 模擬試験と解説	模擬試験
フードスペシャリスト試験過去問	
15) 模擬試験と解説	模擬試験
フードスペシャリスト試験過去問	
授業外学習	
<p>フードスペシャリスト資格認定試験の過去問を解いておくこと 毎回、授業の復習をしていくこと</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
日本フードスペシャリスト協会 編 『四訂フード スペシャリスト論』（建帛社）	食品学総論、食品学各論、食品衛生学、 食品加工学、食品鑑別論、栄養学総論、 栄養学各論、調理学、食品流通論、 フードコーディネータ論
備考	