

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13032	3	前期	選択	2	30
授業科目名 (英文)	フーズスペシャリスト論 (Theory of Food specialist)				
担当教員名	神田 裕子				
授業の概要及び到達目標					
<p>食に関する専門知識資格者は、生産分野、調理分野及び栄養分野には存在するが、流通から販売に至る品質の判定やコーディネートの分野には存在しなかった。フーズスペシャリストとは、食品の官能検査・鑑別・情報提供、販売、促進、供食時の快適な食事をコーディネートし、消費者のニーズに応える新しい専門職である。国民の食と食生活の向上のため、食のフィールドの発展、充実を推進する専門家・指導者として、さらに、国際交流の進展に寄与する国際人として活躍できる人材を養成するため、食に関しての全般にわたる知識をもち学習することを目標とする。</p>					
準備学習等					
<p>これまでに学んできた専門基礎科目の基本的事項の理解と復習を行うこと。 また、フーズスペシャリスト協会認定資格試験を受験する者は、教科書とあわせて過去問題集への取り組みを計画的にすること。 特に、食に関する新聞記事等は、切り抜いてスクラップしておく等の積極的な取り組みを期待します。</p>					
成績評価の方法	期末試験（小テスト含む）80%、授業への取り組み・態度および出席状況 20%				
テキスト	「四訂フーズスペシャリスト論（第3版）」、「三訂栄養と健康」日本フーズスペシャリスト協会編、2019年版フーズスペシャリスト資格認定試験過去問題集（受験希望者のみ購入のこと）建帛社				
参考図書	日本フーズスペシャリスト協会編「食品流通論」「健康・栄養知っておきたい基礎知識」独立行政法人国立栄養研究所編 第一出版社、平成31年版「栄養調理六法」栄養調理関係法令研究会編 新日本法規出版、平成31年版栄養士・管理栄養士必携 日本栄養士会編 第一出版				

備 考	最新の情報や書籍などについては、授業中に紹介する。 なお、授業の進捗度、理解度により変更する場合がある。 オフィスアワーは、適時、授業中および授業後に教室等で受け付ける。
授 業 計 画	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. フードスペシャリストとは</li><li>2. 人類と食物</li><li>3. 世界の食 (1)</li><li>4. 世界の食 (2)</li><li>5. 日本の食 (1)</li><li>6. 日本の食 (2)</li><li>7. 現代の日本の食生活 (1)</li><li>8. 現代の日本の食生活 (2)</li><li>9. 食品産業の役割</li><li>10. 食品の品質規格と表示 (1)</li><li>11. 食品の品質規格と表示 (2)</li><li>12. 食情報と消費者保護</li><li>13. 食環境と食教育</li><li>14. 栄養と健康、フードスペシャリストの展望について</li><li>15. まとめ</li></ol>	