

佐野短期大学シラバス2013

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
フーズスペシャリスト論 Food specialist		2年	前期	金曜日 3時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
2単位	講義		選択 (フーズスペシャリスト資格試験必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
フードコーディネーター演習、食文化論、栄養学、クッキング、調理学、食品学、食品加工、フードコーディネーター論等				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
フードコーディネーター演習、食文化論、栄養学、クッキング、調理学、食品学、食品加工、フードコーディネーター論等				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス	
牧田泰子	非常勤講師室	授業内で指示します。	授業中に指示します	
授業の概要				
フーズスペシャリストとは、食品の鑑別・官能検査、顧客に対する情報の提供・販売促進、又供食時に快適な食事をコーディネートし提供する専門家と定義されている。流通部門から消費部門に至る過程の“食”に関わる知識と技術を学ぶ。				
授業の到達目標				
フーズスペシャリストとしての知識と技術を学び、フーズスペシャリスト協会の資格試験に合格することと、自分に合った職業や使命感を見出すことができるようにする。				
授業の方法				
主にテキストを中心にした講義方式によるが、“食”に関する時事問題を組み込み、具体的に解説する。				
学習の成果				
フーズスペシャリストとしての仕事内容の把握とそれに向けた資格認定試験の合格、及び職業観を理解することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンスとシラバスの説明			
第2回目	フーズスペシャリストとは（フーズスペシャリストとしての職業観についてのレポート作成）			
第3回目	美味しさの追求			
第4回目	食生活の変遷と消費行動			
第5回目	食の消費現場とこれに対応する食産業			
第6回目	食品の品質規格 1			

第7回目	食品の品質規格 2	
第8回目	食品の鮮度と熟度、および鑑別検査の概要	
第9回目	食物の安全性と消費者の保護	
第10回目	食の情報とその活用	
第11回目	現代の食卓の課題	
第12回目	人類の職環境	
第13回目	フーズスペシャリストの役割と展望・職業観についての発表	
第14回目	資格試験対策	
第15回目	まとめと定期試験	
成績評価の方法と基準		
	評価の領域	割合
		評価の基準
授業参加態度	10%	授業で必要とする教材の準備が出来ている。又ディスカッションの場面では積極的に参加が出来る。授業に集中し、ノートをきちんととっている。分からないことは質問が出来る。
レポート	30%	レポートは期限までに提出し、課題に対しての要件を十分に満たしている。
調査報告書		
小テスト		
中間・学期末試験	50%	資格試験に該当する試験の実施。
発表内容（態度含む）	10%	適切かつ正確な資料を準備し、発表ははきはきと簡潔に発表ができています。
その他		
教科書と参考図書		
教科書：フーズスペシャリスト論		
履修上の心得・ルール		
消費者としての食の視点を食生活中で磨きつつ、食の専門家としての鑑識眼と職業感を養ってほしい。		