

佐野短期大学シラバス2014

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
フードスペシャリスト論 Food specialist		2年	前期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(フードスペシャリスト 資格取得者必須)	特になし
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
フードコーディネータ論、フードコーディネータ演習、クッキング				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養学、調理学、食品衛生学、食文化論、食品学、フードマネジメント				
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	授業中に指示します	授業中に指示します	
授業の概要				
食の専門資格として①「フードスペシャリスト」についての概論を示す。②専門性及び活躍の分野の概要を示す。③続いてその責務について、フードスペシャリストが社会的な規範や法令を順守しなければならないことを確認する。④食に関する情報（世界の食事情、日本の食、食品成分表の役割、食品の品質と表示、食情報）について習得を図る。				
授業の目標				
①フードスペシャリストとしての役割を理解し、仕事に取り組む姿勢を身に付けることができるようにする。②専門性をよく理解し、どの専門分野で活躍したいかなど個人の方向性を確認することができるようにする。③日本を含む世界の食情報を習得することができるようにする。				
授業の方法				
主として講義方式とし、学生発表などを取り入れて自己のフードスペシャリストとしての方向性の習得を図る。				
学習の成果（学習成果）				
①フードスペシャリストの役割を説明することができる。②それぞれの専門分野で役割を確認することで、自己の方向性を確認することができる。③知識としての食情報を熟知することで、食育の大切さを確認し、ライフワークとして捉え、実践することができる。				
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	フードスペシャリストの概念			
第3回目	フードスペシャリストの活躍分野			
第4回目	フードスペシャリストの責務 次回のレポート指示			
第5回目	自己のフードスペシャリストとしての仕事感についての発表			
第6回目	人類と食物			

第7回目	世界の食 1		
第8回目	世界の食 2		
第9回目	日本の食 1		
第10回目	日本の食 2		
第11回目	現代の日本の食生活		
第12回目	食品産業の役割		
第13回目	食品の品質と表示		
第14回目	資格試験を踏まえた試験		
第15回目	食情報と消費者の保護		
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%	授業に集中し、質問に対してはきはきと答えることができる。ノートをきちんととっている。	
レポート	30%	課題をよく理解し、内容構成もしっかりして課題に対する要件を十分満たしている(S評価又はA評価)。	
調査報告書			
小テスト			
試験	40%	資格試験に準ずる内容とする。	
発表内容（態度含む）	20%	適切かつ正確な資料を準備し、課題を理解して内容構成もしっかりしていること。課題に対する要件を十分満たし、きはきと明確に発表することができる(S評価又はA評価)。	
その他			
教科書と参考図書			
フードスペシャリスト論			
履修上の留意点・ルール			
目的意識、課題意識を明確にして授業に臨むこと。指導者の指示、指導を順守すること。			