

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ー論、フードコーディネーター演習				
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、フードマネージメント				
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から、仕事に取り組む姿勢を身につけることができるようにする。 ②どの専門分野で活躍したいかなど、個人の方向性を見極め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収集し、活用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力 ②それぞれの専門分野で役割を確認することで、専門職業人としての役割や態度、倫理、責任感。 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、実践する力。				
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	1-小テスト（フードスペシャリストの活躍分野と役割について）		
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	人類と食物の関わり			

第7回目	世界の食 1 (西洋料理)
第8回目	世界の食 2 (中国料理)      2-小テスト (世界の食について)
第9回目	日本の食 1 (伝統料理)      映像使用
第10回目	日本の食 2 (郷土料理)      映像使用      3-小テスト (日本の食について)
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      4-小テスト (食品表示について)
第14回目	フードスペシャリスト資格試験模擬問題の解説
第15回目	食情報と消費者の保護
事前・事後学習	次回の範囲を説明するので教科書を読んでおくこと。

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、板書した内容だけでなく、重要だと判断したことに関しては主体的に調べ、ノートに書きとること、又発表への参加度を評価する。
レポート	20%	出題者の意図と合致した内容になっている。また詳細に課題を探究し、コンセプトも明快で内容、構成もしっかりしている。
調査報告書		
小テスト	20%	単元終了ごとに実施し、日常の努力点として勘案する。小テストを復習すれば学年末テストでの成果が期待できる仕組みである。
試験	50%	資格試験に準ずる内容とする。内容がよく理解されている (S=90) 基本的な内容が理解されている (B=70-79、C=60-69) 基本的な内容が理解されない場合はDとなる
発表内容 (態度含む)		
その他		

教科書と参考図書

フードスペシャリスト論 (日本フードスペシャリスト協会)

履修上の留意点・ルール

●実務経験 (職種: フードコーディネーター、職歴: 通算 25年 )      /      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。