

|                    |   |  |    |               |        |      |    |
|--------------------|---|--|----|---------------|--------|------|----|
| 科目名<br>Course Name | フードスペシャリスト論<br>Food Specialist Theory   |  |    | ナンバリング<br>No. | L3-007 |      |    |
| 年次                 | 2年  | 期別                                     | 春期 | 単位数           | 2      | 授業形態 | 講義 |
| 担当者氏名              | 牧田泰子  |  |    |               |        |      |    |
| 連絡方法               | C-ラーニングで対応。非常勤講師室   |  |    |               |        |      |    |
| 必修/選択              | 選択  |  |    |               |        |      |    |
| 関連 DP              | DP1,DP2   |  |    |               |        |      |    |
| 授業の概要と到達目標         | <p>フードスペシャリストの資格を取得するうえで心得ておきたい活躍分野やその責務及び法令で順守すべき内容について習得する。</p> <p>①フードスペシャリストの役割を知り、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。<br/>②フードスペシャリストの活躍分野を知り、個人の方向性を見極めることができるようにする。<br/>③世界の食情報を知り、活用することができるようにする。<br/>④食品における法令を学習し、的確に活用できるようにする。</p> |  |    |               |        |      |    |
| 授業の方法              | 1～4回はフードスペシャリストのあるべき姿を講義形式で解説し、自己の仕事観を発表する。5～9回は人類と食の歩み、世界や日本の食について映像と講義で解説する。10～11回は食産業のあり方を講義で解説する。12～14回は食品に関する法令について講義で解説する。  |  |    |               |        |      |    |
| 学習成果               | L01   | フードスペシャリストの役割を知り、仕事に取り組む姿勢を見につけることができる |    |               |        |      |    |
|                    | L02   | フードスペシャリストの活躍分野を知り、個人の方向性を見極めることができる   |    |               |        |      |    |
|                    | L03   |  |    |               |        |      |    |
|                    | L04   |  |    |               |        |      |    |
| 課題に対するフィードバック      | 発表については時間内に解説し、試験結果は授業内でフィードバックする。  |  |    |               |        |      |    |
| 教科書/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、建帛社)   |  |    |               |        |      |    |
| 履修上の留意点やルール等       | ●担当者の指示、指導を遵守 ●フードスペシャリスト試験合格に向けて取り組んでほしい ●授業内容の順番は変更することがある●事前・事後学習に費やすべき時間の目安は180分とする   |  |    |               |        |      |    |
| 担当教員の実務経験          |   |  |    |               |        |      |    |

| 成績評価の方法と基準 |  |         |     |     |     |
|------------|--|---------|-----|-----|-----|
| 評価の領域      | 評価基準   | 学習成果の割合 |     |     |     |
|            |  | L01     | L02 | L03 | L04 |
| 授業参加態度     | 講義は集中して聞き、板書をした内容だけでなく、重要と判断したことに<br>関しては主体的に調べて、ノートに書き留めること | 10      |     |     |     |
| レポート/作品    | 課題に対ししっかりと理解し、的確にまとめること                                      |         | 10  |     |     |
| 発表         | 個人の仕事観を適切にまとめ、はきはきと発表する                                      |         | 10  |     |     |
| 小テスト       |  |         |     |     |     |
| 試験         | 授業で講義をした内容に即した試験で総合評価とする                                     |         | 70  |     |     |
| その他        |  |         |     |     |     |
| 合 計        |  | 10      | 90  |     |     |

| 回数 |         | 授業計画  |
|----|---------|---|
| 1  | 授業内容    | 授業の概要、授業計画、学習成果について                                     |
|    | 事前・事後学習 | 次回の学習内容について調べてまとめる                                      |
| 2  | 授業内容    | フードスペシャリストの概念と活躍分野について                                  |
|    | 事前・事後学習 | フードスペシャリストの概念と活躍分野について調べ、自己の活躍したい分野をまとめる。               |
| 3  | 授業内容    | フードスペシャリストの責務について①                                      |
|    | 事前・事後学習 | フードスペシャリストの責務について調べてまとめる。                               |
| 4  | 授業内容    | フードスペシャリストの責務について②                                      |
|    | 事前・事後学習 | 授業の中でフードスペシャリストとしての活躍分野を学び、自己の活躍する分野の資料を集め、個人の仕事観を発表する。 |
| 5  | 授業内容    | 人類と食物のかかわり(食品加工と保存技術)について                               |
|    | 事前・事後学習 | 食品加工と保存方法について調べてまとめる                                    |
| 6  | 授業内容    | 世界の食作法と忌避について 映像使用                                      |
|    | 事前・事後学習 | 世界の食作法や忌避などについて調べてまとめる                                  |
| 7  | 授業内容    | 世界の食情報について 映像使用   |
|    | 事前・事後学習 | 世界各地の食事情について調べてまとめる                                     |
| 8  | 授業内容    | 日本の食(伝統料理や郷土料理について 映像使用                                 |
|    | 事前・事後学習 | 日本の伝統料理や郷土料理について調べてまとめる                                 |
| 9  | 授業内容    | 現代日本の食生活について  |
|    | 事前・事後学習 | 現代の日本の食生活の実態を調べてまとめる                                    |
| 10 | 授業内容    | 食品産業(フードシステムと製造業)の役割について                                |
|    | 事前・事後学習 | フードシステムと製造業の関係について調べてまとめる                               |
| 11 | 授業内容    | 食品産業(卸売業と小売業、外食産業)の役割について                               |
|    | 事前・事後学習 | 卸売業と小売業の関係を調べる<br>外食産業の位置づけを調べ、それぞれの役割についてまとめる          |
| 12 | 授業内容    | 食品の品質規格と表示について-   |
|    | 事前・事後学習 | 食品の品質規格を調べてまとめる   |
| 13 | 授業内容    | 食品表示法とその他の法令について  |
|    | 事前・事後学習 | 食品表示に関する法令を調べてまとめる                                      |
| 14 | 授業内容    | フードスペシャリスト資格問題の解説                                       |
|    | 事前・事後学習 | フードスペシャリスト問題集で予習をし、確認をする                                |
| 15 | 授業内容    | 食情報と消費者の保護/定期試験解説                                       |
|    | 事前・事後学習 | 情報の飛び交う中どのように消費者保護をしていけばよいのかを調べる                        |