

| | | | | | | |
|--------------------|---|--|----|---------------|--------|----|
| 科目名 Course Name | フードスペシャリスト論 Food Specialist Theory | | | ナンバリング No. | L3-007 | |
| 年次 | 2年 | 期別 | 前期 | 2 | 授業形態 | 講義 |
| 担当者氏名 | 佐藤 由美子 | | | | | |
| 連絡方法 | C-Learning 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こころえておきたい活躍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着けることができるようにする。 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。 ③ 世界の食事情を学び、国際化している食の世界に対応できるようにする。 ④ 食品における法令を学び、的確に活用できるようにする。</p> | | | | | |
| 授業の方法 | 1 から 4 回はフードスペシャリストのという専門職の役割、活躍分野について講義形式で解説する。5～9 回は人類と食の歩み、世界や日本の食の歴史を映像と講義で解説する。10 回～11 回は食産業の役割について講義で解説する。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理解し、仕事に取り組む姿勢を身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理解し、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 | 課題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に向けて取り組んでほしい * 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は 180 分 | | | | | |
| 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、板書の内容に加え、興味関心を持ったことに関しては、主体的に調べ理解を深めること | 10 | | | |
| レポート/作品 発表 | 課題に対してしっかり理解し、的確にまとめること | | 10 | | |
| 小テスト | 単元ごとの小テストを行う | | 10 | | |
| 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、個人の仕事観をレポートにまとめる。 |
| 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 | 世界の食作法や忌避などにつて |
| | 事前・事後学習 | 世界各地の食事情についてしらべてまとめる。 |
| 7 | 授業内容 | 世界の食事情について |
| | 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 | 日本の食文化史について(食の流れと伝統料理、郷土料理)について |
| | 事前・事後学習 | 日本の伝統料理と郷土料理について調べてまとめる。 |
| 9 | 授業内容 | 現代の日本の食生活と食環境について |
| | 事前・事後学習 | 現代の日本の食生活の実態と環境問題について調べてまとめる。 |
| 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(卸売業と小商売、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 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 | 食情報と消費者の保護について |
| | 事前・事後学習 | 食情報が氾濫する社会において、どのように消費者保護をしていけばよいかを調べる。 |
| 15 | 授業内容 | 定期試験解説・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し、確認する。 |