

授業科目       フードスペシャリスト論      

【担当教員名】 村山篤子	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	前	必修・選択	自由科目
	単位数	2	時間数	30

【概要】  
消費者に快適な食事を提供するため、専門性に基ずいて総括的に仕事をこなす事ができ、さらに人間性豊かな教養と人格を備え、円滑な人間関係を保つことのできる人材の養成。

【学習目標】  
フードスペシャリスト養成のための認定科目の一教科としてその内容を十分理解し、認定試験に合格することを目的とする。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	フードスペシャリストとは 専門職の成立、食の専門職の現状、		講義
2	おいしさの追求 おいしさの生理・心理、食欲と健康、おいしさの文化		
3	食生活の変遷		
4	食物消費行動の特徴		
5	食の消費現場とこれに対する食産業		
6	食品の品質規格		
7	HACCPとは、製造責任法とは、保健機能食品		
8	食品の鮮度と熟度、および鑑別検査の概要		
9	食物の安全性と消費者の保護		
10	国民生活センター、消費生活センターの役割と消費者問題		
11	食の情報とその活用		
12	現代の食卓の課題		
13	食環境と食育 風土と食環境、文化と食環境、食習慣の定着、食と教育		
14	フードスペシャリストの展望		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	改訂 フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト協会編	建帛社	2002年
参考書				
その他の資料				

【評価方法】	【履修上の留意点】
--------	-----------