

授業科目 フードスペシャリスト論

【担当教員名】 山 崎 貴 子		対象学年	4	対象学科	健康
		開講時期	前期	必修・選択	選択
		単位数	2	時間数	30
【概要・一般目標：GI0】 現代の日本は多種多様な食商品を生産、流通、消費している。ここでは、流通・販売分野における食品に関する専門職「フードスペシャリスト」として、個々の消費者の食に対する要望と、個別の食商品との整合性をはかり、消費者満足の増大と企業の発展とに貢献するために必要な力を身に付ける。					
【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。 具体的には、 1. フードスペシャリストの役割について説明できる。 2. 食生活の歴史、料理の文化について説明できる。 3. 食品の官能評価・鑑別など品質を評価できる。 4. 食べ物についての情報を流通・販売者と消費者に知らせることができる。 5. 快適な飲食ができるようコーディネートし、さらに食に関する消費者のクレームを処理できる。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	フードスペシャリストとは			1	講義
2	人間と食品、食生活の変遷			2	講義
3	食品と料理の文化			2	講義
4	食品のおいしさと生理・心理			3	講義
5	調理と食味			3	講義
6	食品の化学評価・物理評価、コロイドとレオロジー			3	講義
7	食べ物の官能評価			3	講義
8	食品の品質規格			3, 4	講義
9	食品の鮮度と熟度、鑑別検査			3, 4	講義
10	食品の安全性			3, 4	講義
11	食品の流通、食の情報とその活用			4, 5	講義
12	消費者被害防止と救済			4, 5	講義
13	食環境と食育			4, 5	講義
14	フードスペシャリストの展望			1-5	講義
15	まとめ			1-5	講義
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		三訂 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	
参考書		各 授業で使用した教科書			
その他の資料					
【評価方法】 出席、授業態度、期末試験を総合的に判断して評価する。			【履修上の留意点】 フードスペシャリスト資格希望者は必修。		