

科目名	フードスペシャリスト論 (FS 必修)				
授業形態	講義	学年	1		
開講時期	2022 年度 前期	単位数	2		
担当教員	大谷 千津子				
内容および計画	<p>この科目は、フードスペシャリスト養成のための必修科目のひとつです。フードスペシャリストは、食に関わる多くの資格が、生産、調理、栄養など提供者の視点であるのに対し、生産、流通、消費という食の流れを消費者の視点に立脚して捉え直し、消費者が安全で安心のできる、健康的で快適な食生活を享受するために貢献することを目的としています。</p> <p>「フードスペシャリスト論」は資格者にとっての基本的な知識と食の現状について学ぶ科目です。そこで本講座では人類誕生から現在までを視野に、歴史・文化・産業・生活など幅広い分野の中で「食」をキーワードとして学び、社会に求められる専門家を目指します。</p>				
1	「フードスペシャリストとは」では、フードスペシャリストの概念について、業務とその専門性、どのような職域を活躍の場とすべきか、社会に対しどのような貢献ができるか、社会に対する責務は何かなどについて学ぶ。				
2	「フードスペシャリストの基礎知識」として、「人類と食物」「世界の食」「日本の食」を取りあげ、フードスペシャリストにとっての基礎知識を修得する。初めに人類の歩みについて学ぶ。人類の登場、直立二足歩行の獲得、脳の拡大に見る行動の変遷、190 万年前アフリカに出現した原人「ホモ・エレクトス」、約 7 万年前新人「ホモ・サピエンス」の拡散、農耕の始まり、日本列島人の由来などについて学ぶ。				
3	「人類と食物」では、狩猟採集時代、農耕牧畜時代から今日までの人類の歩みと食物、および食品加工・保存技術史について学ぶ。				
4	「世界の食」では、食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情について学ぶ。				
5	「日本の食」では、縄文時代から現代までの食物史、そして食の地域差について学ぶ。				
6	「現代日本の食生活」①現在日本が置かれている食の状況や変遷、食料自給率、地球環境と食の問題など、食に携わる者に必要な認識を構築するために必要とする知識を修得する。ここでは、戦後の食生活、食生活の現状と消費生活について学ぶ。				
7	「現代日本の食生活」②では、食生活の変化と食産業について学ぶ。				
8	「現代日本の食生活」③では、食料の供給と食料自給率、環境と食について学ぶ。				
9	「食品産業の役割」①フードスペシャリストの活躍が期待される食産業に関わる心構えや職業意識の涵養を計るために、食産業の構造や実態について修得する。ここでは、フードシステムと食品産業、食品製造業の規模と動向、特徴について学ぶ。				
10	「食品産業の役割」②では、食品卸売業、食品小売業について市場の実態、企業の動向について学ぶ。				
11	「食品産業の役割」③では、外食産業について市場の実態、企業の動向、中食産業、食の外部化などについて学ぶ。				
12	「食品の品質規格と表示」①フードスペシャリスト必携の食品の規格と表示についての基礎知識を修得し、法体系や全体的な基準などについて理解する。ここでは食品の品質規格、表示にかかわる法律、JAS 法による規格、食品表示法による表示について学ぶ。				
13	「食品の品質規格と表示」②では、健康や栄養に関する表示制度、その他の法令等による表示について学ぶ。				
14	「食情報と消費者保護」食情報の氾濫や真偽などが消費者の消費行動や安全に与える影響を理解し、トレーサビリティシステムなど食の安全と安心に関わる情報の管理、消費者保護の制度などについて学ぶ。				
15	家庭に受け継がれる伝統料理(プレゼンテーション)				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	『四訂 フードスペシャリスト論 第7版』	(公社) 日本フードスペシャリスト協会	建帛社	9784767907147	2021

参考書	授業中に随時紹介する。資料はプリントで配布する。	
成績評価		
	評価方法	割合(%)
	授業時間内の小テスト	30
	授業時間内の活動	10
	試験	60
食の知識と視野を広げるため、フードスペシャリスト資格を取得しましょう。		
学習到達目標	フードスペシャリスト資格者の業務と活躍分野、人類と食物、世界の食、日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護について説明することができる。	
先修条件	必ず授業前に教科書を読んでおくこと。	
実務経験	<p>実務経験あり：約40年間短期大学で教鞭をとる。担当した科目は食品加工学・実習、食品衛生学、フードスペシャリスト論、ライフスタイル論、フードコーディネート論他。</p> <p>研究では Aspergillus の研究、カツオの水銀含有量の調査研究、ブドウ酒中のフーゼル油の分光定量、市販食品の細菌汚染、手指の細菌汚染と手洗いおよび消毒による除菌効果、水道栓の微生物汚染、卵の細菌汚染、細菌学的にみた飲食物の安全性について等を学会誌等に発表した。また食品産業のインターンシップに携わった。馬込文化センターでは親子料理教室を行った。食品安全委員会のモニターを務めた。今までの経験や知識、情報を基に教授したい。</p>	
その他		