

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	2023 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一つです。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	<p>「フードスペシャリストとは」</p> <p>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。</p>		
2	<p>「人類と食物」その1 人類の歩み</p> <p>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 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。</p>		
3	<p>「人類と食物」その2</p> <p>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。</p>		
4	<p>「世界の食」 食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情</p> <p>世界の三大食法である手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食の文化、宗教による禁忌、世界各地域の食生活の特徴を学ぶ。</p>		
5	<p>「日本の食」 日本食物史、食の地域差</p> <p>縄文時代から現代まで、各時代ごとの特徴的な食材について学ぶ。そして、日本各地の伝統野菜、調味料の利用方法の違い、郷土料理などについて学ぶ。</p>		
6	<p>「現代日本の食生活」その1 戦後の食生活の変化</p> <p>戦後の食料不足、経済復興、コメ消費量の半減、「日本型食生活」のバランスの崩れ、食の外部化、健康問題などについて学ぶ。</p>		
7	<p>「現代日本の食生活」その2 食生活の変化と食産業</p> <p>経済発展を背景に食行動の変化や食品消費形態の変化、食品産業の変遷について学ぶ。</p>		
8	<p>「現代日本の食生活」その3 食料の供給と食料自給率、環境と食</p> <p>食料自給率の推移と課題について、また、地産地消、スローフード、食品ロス、食品リサイクル法などについて学ぶ。</p>		
9	<p>「食品産業の役割」その1 フードシステムと食品産業、食品製造業の規模と動向</p> <p>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、食品産業の構造や実態について学ぶ。</p> <p>食品産業は食品製造業と食品流通業、外食産業で構成されていることから、製造業の産業構造について学ぶ。</p>		
10	<p>「食品産業の役割」その2 食品卸売業、食品小売業</p> <p>食品流通業である食品卸や食料品小売業の産業構造について学ぶ。</p>		
11	<p>「食品産業の役割」その3 外食産業</p> <p>外食産業の産業構造について市場の実態、企業の動向、中食産業、食の外部化比率について学ぶ。</p>		
12	<p>「食品の品質規格と表示」その1 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</p> <p>食品の品質規格や表示についての法体系や全体的な基準などについて理解する。</p> <p>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。</p>		
13	<p>「食品の品質規格と表示」その2 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</p> <p>特別用途食品、保健機能食品について学ぶ。また、景品表示法、計量法、米トレーサビリティ法、コーデックス規格について学ぶ。</p>		

14	「食情報と消費者保護」 食情報の収集と発信、食品偽装、フードファディズムや風評被害など食情報に関する問題について学ぶ。また、食品の情報管理や食品の安全性確保のために取られている法律や制度について学ぶ。
15	家庭に受け継がれる伝統料理（プレゼンテーション） 各学生の家庭に受け継がれてきている料理について、レポートにまとめ、発表する。

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	(公益)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	<p>フードスペシャリストは食べ物に関する専門職であり、食品の消費・供給双方向の業務遂行能力を有する人材であることが期待されている。</p> <p>その為、食に関する様々な知識を持ち、消費者に情報提供し、食産業での責務と役割について、また食育活動を行うことができる知識を修得することを目指す。</p> <p>更に食品産業、食品表示などフードスペシャリストとして具備すべき基本知識を修得し、説明できることが目標である。</p>
先修条件	授業前には、必ず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ター論他。</p> <p>研究では <i>Aspergillus</i> 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、細菌学的に見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。</p> <p>今までの経験や知識、情報を基に教授したい。</p>
その他	