

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		食品開発科学科
科目名称 [英語名称]	フーズスペシャリスト論 [Introduction to Food Specialist]				実務経験 教員担当	アクティブ ラーニング	○
科目コード	291000	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	中瀬 昌之				学位授与の方針 との関連	専門	
授業概要	<p>本授業の目的は、食の専門家であるフーズスペシャリストの使命と職務を理解することです。そのために、その職務、社会的立場、持つべき知識、持つべき技術までを広く解説します。</p> <p>必要とする知識は広い範囲にわたるので、その重点をできるだけわかりやすく解説し、総括的に理解できるように配慮します。さらに、これからフーズスペシャリストに要求される新たな課題についても解説します。</p>						
関連する科目	<p>本授業の履修前に受講することが望ましい科目：食品学I 本授業の履修後に受講することが望ましい科目：フードビジネス論</p>						
授業の進め方と方法	<p>主にテキストとスライドを利用した授業を展開しますが、アクティブラーニング型授業も適宜行います。1回の授業の構成は以下のとおりです。授業の最初に前回の授業内容について各人に口頭で質問し、答えを聴くということをウォーミングアップとして行います。さらにテキストとスライドを使用してその日のメインテーマを多面的に解説し、仕上げとして本日の授業内容に関する質問を行い、答えを聴くというを行います。また、定期試験までに2回の小テストを行い、日頃の学習状況を確認します。【知識・理解の獲得】</p>						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 フーズスペシャリストについて 2 フーズスペシャリストが持つべき技術と知識 3 人類の歩みと食物 4 食品加工・保存技術史 6 世界の食と食作法 7 食の禁忌と忌避 8 世界各地の食事情 9 日本食物史 10 食の地域差 11 現代日本の食生活 12 食品産業の役割 13 食品の品質規格と表示 14 食情報と消費者保護 15 重点の再確認 						
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. フーズスペシャリストの職務、知識、技術をひととおり習得し適切な行動がとれるようになること。 【職業知識・技能の育成】 2. ディプロマポリシー中の、科学的思考や技術を習得している人、食品の適正利用を習得している人、社会人としての人間力、社会性、国際性を習得している人となること。 【態度・嗜好性の育成】【自己管理緑・生涯学習力】 						
授業時間外の学修	<p>授業中に次の授業内容(予習箇所)を提示しますので、次の授業までに確認してください。また、授業後に学習内容を十分に理解するための復習を行なってください。理解が不十分な点は図書館の書籍等を利用して確認してください。確認する内容については授業時間に伝えます。(各1時間)</p>						
課題に対するフィードバック	2回の小テストは評価後返却及び解説をします。定期試験は解説を行います。			評価方法	2回の小テスト(各10点)と定期試験(80点)の合計点で判定します。		
テキスト	「四訂フーズスペシャリスト論」第5版 日本フーズスペシャリスト協会編 建帛社						
参考書	必要に応じて指示します。 食材図典Ⅱ 小学館						
備考	フーズスペシャリスト資格取得に必要な科目です。						