

Minami Kyushu University Syllabus

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2023年度	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	フーズスペシャリスト論					授業形態	講義		
科目コード	291000	単位数	2単位	配当学年	2	実務経験教員		アクティブ ラーニング	○
担当教員名	山崎 楓							ICT活 用	
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	履修前に「食品学Ⅰ」、「食品加工学」を受講しておくことが望ましいです。また、履修後は「食品流通・消費論」、「食品の官能評価・鑑別論」を受講することが望ましいです。								
授業の方法と進め方	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の授業も適宜行います。1回の授業の構成は以下の通りです。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、答えを聞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角的に解説し、仕上げとして本授業内容に関する質問を行い、答えを聞くというを行います。								
授業計画【第1回】	フーズスペシャリストについて (1) 「フーズスペシャリスト」資格を取得してなにができるかについて理解します。								
授業計画【第2回】	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について学びます。								
授業計画【第3回】	人類と食物 (1) 人類の歩みと食物について学びます。								
授業計画【第4回】	人類と食物 (2) 食品加工・保存技術史について学びます。								
授業計画【第5回】	世界の食 (1) 世界の食作法について学びます。								
授業計画【第6回】	世界の食 (2) 食の禁忌と忌避について学びます。								
授業計画【第7回】	世界の食 (3) 世界各地の食事情について学びます。								
授業計画【第8回】	日本の食 (1) 日本の食物史について学びます。								
授業計画【第9回】	日本の食 (2) 食の地域差について学びます。								
授業計画【第10回】	現代日本の食生活 (1) 食生活の現状と消費生活について学びます。								
授業計画【第11回】	現代日本の食生活 (2) 食生活の変化と食産業について学びます。								

授業計画 【第12回】	食品産業の役割 フードシステムと食品産業について学びます。
授業計画 【第13回】	食品の品質規格と表示 食品表示について学びます。
授業計画 【第14回】	食情報と消費者保護（1） 食情報の発信と受容について学びます。
授業計画 【第15回】	食情報と消費者保護（2） 消費者保護の制度について学びます。
授業の到達目標	1. フードスペシャリストの職務、知識、技術を一通り習得し、適切な行動がとれるようになること。【職業知識・技術の育成】 2. 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・志向性の育成】【自己管理能力・生涯学習力】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外の学習 【予習】	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。（30分程度）
授業時間外の学習 【復習】	授業後に学習内容を十分に理解するための復習を行ってください。理解が不十分な点は図書館の書籍などを利用して確認してください。（1時間程度）
課題に対する フィードバック	定期試験は解説を行います。
評価方法・基準	定期試験：100点
テキスト	「四訂フードスペシャリスト論」第7版 日本フード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。
備考	フードスペシャリスト資格取得に必要な科目です。