

Minami Kyushu University Syllabus

[illegible]

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：90点 復習テスト：10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	テキストに沿って授業を進めるので、毎回必ず持参してください。 フードスペシャリスト資格取得に必要な科目です。