

既卒者（養成機関非在籍者）のための受験案内

平成25年度 フードスペシャリスト資格認定試験

受験申請案内書

試験日時 平成25年12月15日（日）
10時30分から12時10分まで

受験申請期間 平成25年 9月 2日（月）から
9月30日（月）まで

公益社団法人日本フードスペシャリスト協会

問合せ電話番号 03-3940-3388

〒170-0004

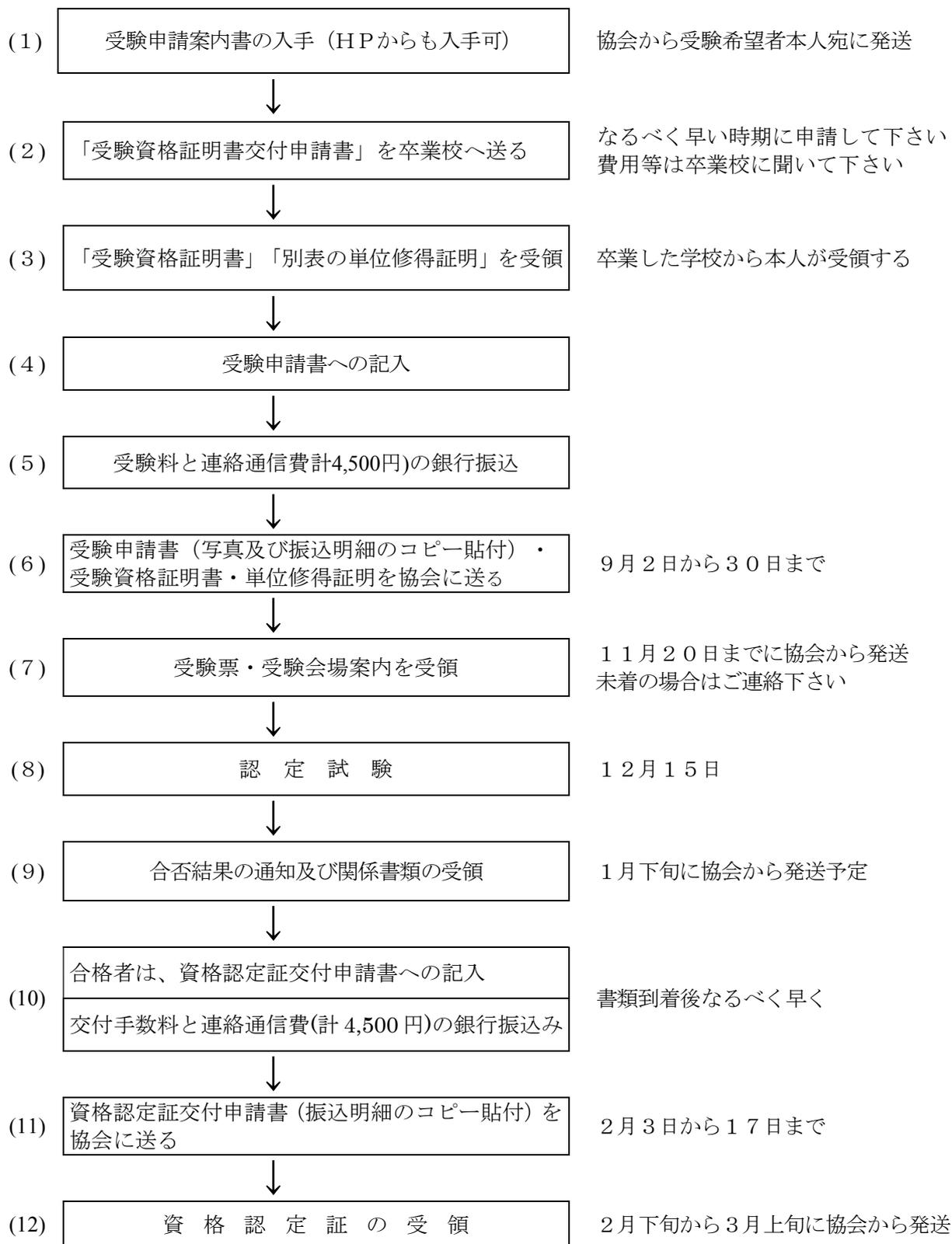
東京都豊島区北大塚1-16-6 大塚ビル3階（302号）

E-mail: info@jafs.org

ホームページアドレス <http://www.jafs.org/>

この案内書には、「[受験資格証明書交付申請書](#)」、「[受験申請書](#)」および「[フードスペシャリスト養成機関における必修科目の授業内容例](#)」の以上3点を添付しています。ご確認ください。

1. 受験者の受験申請から合格発表・認定証交付までの流れ



2. 受験資格について

既卒者(養成機関非在籍者)の受験資格は、養成機関を卒業済みで、所定の授業科目の全単位を修得済みか、または不足単位を25年度末までに修得見込みの方に与えられます。

「受験資格証明書」は卒業校に申請して交付を受けて下さい。

3. 受験申請手続について

3-1 受験申請受付期間 平成25年9月2日(月)から9月30日(月)まで

3-2 協会への送付書類

必要書類	注意事項
受験申請書・・・・・・・・1通	①記入例をよく読み、必要事項を記入して下さい。 ②写真貼付欄に、写真の裏面に受験者氏名を必ず記入して貼付して下さい。 ③振込明細書貼付欄に、受験料および連絡通信費の振込明細のコピーを貼付して下さい。
受験資格証明書・・・・・・・・1式 (協会指定別紙5(卒業校より発行) 又は、 大学の様式(卒業証明書、 単位修得証明))	①受験申請者が各自、卒業した学校に受験資格の有無を確認して下さい。 ②「受験資格証明書交付申請書」と返信用封筒(長3封筒に80円切手貼付、送り先住所・氏名を明記)を卒業校に提出して、受験資格証明書の交付を受けて下さい。 ③交付にかかる費用等については、卒業校に問合せ下さい。

3-3 受験料と連絡通信費の納入方法

(1) 納入金額 4,500円 (受験料 4,000円、連絡通信費 500円)

(2) 納入方法 受験申請前に、下記の金融機関に振り込んで下さい。

口座名義 社団法人 日本フードスペシャリスト協会

振込先 みずほ銀行 ^{オオツカ}大塚支店 普通 2102419

(3) 銀行振込明細書(「振込金受取書」又は「利用明細票」)のコピーを貼付。

(4) 受験料および連絡通信費の領収書

振込銀行の「振込金受取書」又は「利用明細票」で代えさせていただきます。

(5) 一度納入された受験料および連絡通信費は、返納できませんので、予めご了承下さい。

4. 認定試験について

4-1 試験日時

平成25年12月15日（日） 午前10時30分から12時10分まで

4-2 受験上の注意

- (1) 当日は、受験票、身分を証明するもの(運転免許証、健康保険証等)、筆記用具（鉛筆HB・プラスチック消しゴム）、上履き及び下足を入れる袋（会場によっては必要になります）、受験会場案内を持参して下さい。
- (2) 試験開始（10時30分）の10分前までに着席して下さい。
- (3) 当日、気象条件の急変や公共交通機関の事故・ストライキなど不測の事態が生じた場合は、すみやかに受験会場の認定試験実施校に連絡して下さい。

4-3 試験方法

- (1) 認定試験は100分間とします。
- (2) 問題はいずれも五肢択一方式とし、55問出題します。
- (3) 配点は各問とも2点、110点満点とします。
- (4) 解答用紙はマークシートとします。

4-4 出題科目と出題範囲

- (1) 出題科目は、次の8科目です。

- | | |
|--|--------|
| 1) フードスペシャリスト論 | (設問数6) |
| 2) 食品の官能評価・鑑別論（統計処理を含む） | (設問数8) |
| 3) 食物学（食品学、食品加工学、食商品学等）に関する科目 | (設問数8) |
| 4) 食品の安全性（食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質等）に関する科目 | (設問数7) |
| 5) 調理学（調理科学を含む）に関する科目 | (設問数6) |
| 6) 栄養と健康に関する科目（食品機能論を含む） | (設問数6) |
| 7) 食品流通・消費に関する科目（マーケティングリサーチを含む） | (設問数7) |
| 8) フードコーディネータ論 | (設問数7) |

(2) 出題の範囲は、次の通りとします。但し、フードスペシャリストを目指す者が当然注意を払うべき食に関する時事的テーマ（平成25年3月31日までの法令改正を含む。）については、この範囲にかかわらず出題することがあります。

フードスペシャリスト論	協会指定テキスト「三訂フードスペシャリスト論」及び「四訂フードスペシャリスト論」の共通記載事項
食品の官能評価・鑑別論	協会指定テキスト「新版食品の官能評価・鑑別演習」第3版の記載事項
食品の安全性に関する科目	協会指定テキスト「改訂食品の安全性」第2版及び第3版の共通記載事項
栄養と健康に関する科目	協会指定テキスト「改訂栄養と健康」第2版の記載事項
食品流通・消費に関する科目	協会指定テキスト「新版食品の消費と流通」の記載事項
フードコーディネート論	協会指定テキスト「新版フードコーディネート論」第2版及び「三訂フードスペシャリスト論」の共通記載事項
食物学に関する科目	「フードスペシャリスト養成機関における必修科目の授業内容例」(別紙)を参照して出題します。
調理学に関する科目	

(3) 出題の水準は、フードスペシャリストとして必要な基礎の知識・技術を根底に置き、100分間で十分に解答できる程度とします。

4-5 受験会場

卒業した学校での受験を原則としますが、無理な方は受験申請書に受験希望地を明記し、協会が受験者の希望を踏まえてあつせんした認定試験実施校で受験します。

4-6 受験票と受験会場案内の送付

平成25年11月20日までに受験票と受験会場案内を受験者に送付します。
期日までに未着の場合は、早めに協会へご連絡下さい。

5. 合否判定結果通知の送付

合否判定結果は、1月下旬頃、協会から受験者に郵送で通知します。
電話でのお問合せには、お答え出来ませんので、ご了承下さい。

6. 資格認定証の交付申請と授与について

認定試験に合格し、資格認定証の交付申請をすれば、資格認定証を交付します。
ただし、不足単位を修得見込みで受験して合格した場合は、不足単位を修得した旨の証明書と併せて交付申請を行って下さい。

資格認定証の交付申請の具体的な手続きは、合格通知の発送に併せてお知らせします。

平成25年度 フードスペシャリスト資格認定試験
受 験 申 請 書

平成 25年 月 日

ふりがな			性 別
氏 名			男 ・ 女
生 年 月 日	昭和・平成・西暦	年 月 日	写 真 貼 付 欄
連絡先住所	(〒 -)		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 写真を貼る位置 縦 4cm×横 3cm 6ヶ月以内に撮影したもの 裏面に氏名を記入し のり付け </div>
	自宅電話	- -	
	携帯電話	- -	
	E-Mail		
卒業養成機関名			振込明細書（コピー）貼付欄
卒 業 年 月	昭和・平成	年 月 卒業	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> 振込明細書を貼る位置 (振込金額合計 4,500円) </div>
受 験 希 望 地	()卒業教育機関		
	()希望都道府県【 】		

(注)

1 氏名欄の漢字は、合格後「資格認定証」作成に使用しますので、正しく記入してください。

氏名の表記は、戸籍抄本又は住民票の記載と同じにして下さい。

なお、電子データでの名簿管理において注意を要する文字（標準的の文字以外の文字など）を使用する場合は、その文字を赤丸で囲んでください。

2 性別欄の男・女は、選択して○で囲んで下さい。

3 携帯電話番号とE-Mailアドレスは、協会からの連絡に必要ですので必ずご記入下さい。

4 受験希望地はどちらかに○を付けて下さい。

卒業養成機関以外を希望する方は必ず希望都道府県名を記入して下さい。

受験会場(認定試験実施校)は、受験者の希望を踏まえて協会がありません。

*協会記入欄（受験者は記入しないでください）

受験番号	学校コード	受験教育機関名
合格者番号	学校コード	卒業教育機関名

平成25年 月 日

〇〇〇〇〇大学・短期大学 御中

受験資格証明書交付申請書

今年度のフードスペシャリスト資格認定試験を受験いたしたく、受験資格証明書の交付を申請いたします。

記

1. 氏 名

2. 生 年 月 日

3. 卒 業 年 月

4. 卒 業 学 校 名 ・ 〇〇〇〇〇大学・短期大学
学 部 学 科 専 攻 名 〇〇〇学部 〇〇〇学科 〇〇〇専攻

5. 証明書送付先住所

6. 連絡先電話番号

7. E-Mail アドレス

(別紙)

フードスペシャリスト養成機関における必修科目の授業内容例

I. 日本フードスペシャリスト協会編の教科書（指定テキスト）が存在する下記必修科目の授業内容例については、当該教科書を参照のこと。

フードスペシャリスト論

食品の官能評価・鑑別論（統計処理を含む）

食品の安全性（食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質等）に関する科目

栄養と健康に関する科目（食品機能論を含む）

食品流通・消費に関する科目（マーケティングリサーチを含む）

フードコーディネート論

II. 日本フードスペシャリスト協会編の教科書が存在しない「食物学に関する科目」及び「調理学に関する科目」の授業内容例は次の通り。

A. 食物学（食品学、食品加工学、食商品学等）に関する科目

1. 食品とは

(1) 食品の分類

(2) 食品の機能

(3) 食品成分

a. 水分 b. 炭水化物 c. 脂質 d. タンパク質と核酸

e. 無機質 f. ビタミン g. 色素成分 h. 香気成分 i. 味成分

2. 加工、調理、保存による食品の変化

(1) 食品成分の酵素的変化

a. 酵素とは b. 自己消化 c. 酵素による変色 d. 酵素と味成分

(2) 食品成分の化学的変化

a. 水……………乾燥と凍結、電子レンジ

b. 炭水化物……デンプンの糊化と老化、カラメル化、ゲル化剤

c. 脂質……………乳化、固形脂の性質、脂質の酸化

d. タンパク質…変性、ゲル化

e. 非酵素的褐変反応

(3) 食品の物理的性質

3. 食品加工理論

4. 商品としての食材

- (1) 穀類
 - a. 米 b. 小麦 c. そば d. その他の穀類
- (2) いも及びでんぷん類
- (3) 種実類
- (4) 魚介類
- (5) 獣鳥鯨肉類
- (6) 卵類
- (7) 乳類
- (8) 野菜類
- (9) 果実類
- (10) きのこと類
- (11) 藻類

5. 加工食品

- (1) 発酵・醸造食品・・・酒も含む
- (2) 乾燥食品
- (3) 塩蔵・糖蔵食品
- (4) 冷凍食品
- (5) 缶詰・レトルトパウチ
- (6) 加圧食品
- (7) 穀物加工食品・・・デンプン食品(デンプン糖も含む)、麺類等(即席麺等)
- (8) 水産練り製品
- (9) 肉類加工食品
- (10) 乳製品
- (11) 油脂食品
- (12) 嗜好品・・・茶、コーヒー・ココア、嗜好飲料
- (13) 調味料・・・食塩・甘味料・旨味調味料、だしの素
- (14) 香辛料
- (15) 菓子類
- (16) 酒類

B. 調理学（調理科学を含む）に関する科目（講義2単位以上・実習2単位以上）

1. 献立
2. 美味論
3. 食材の調理機能
4. 調理器具・機器
5. 調理操作と調理システム