

# 『四訂フードスペシャリスト論』項目

2013年1月16日現在

(若干、項目が変更される場合がございます)

## 第1章 フードスペシャリストとは

1. 専門職の成立
  - (1) 職業の発生
  - (2) 専門職と資格制度
2. 食の専門職の現状
3. フードスペシャリストの概念
  - (1) 既存食品専門職・技能職の活躍分野
  - (2) フードスペシャリストという専門職
4. フードスペシャリストの業務とその専門性
  - (1) フードスペシャリストの業務
  - (2) フードスペシャリストと他の食の職業との違い
  - (3) フードスペシャリストの専門性の構成
5. フードスペシャリストの養成と資格
6. フードスペシャリストの活躍分野
  - (1) 食品開発の分野
  - (2) 流通の分野
  - (3) 販売の分野
  - (4) 飲食の分野
  - (5) 食育活動
7. フードスペシャリストの貢務
  - (1) 健康と快適な食生活への貢献
  - (2) 食育への貢献
  - (3) 健全な食産業への貢献
  - (4) 地球環境への貢献

## 第2章 人類と食物

1. 人類の歩みと食物
  - (1) 狩猟採集時代
  - (2) 農耕牧畜時代
  - (3) 工業化時代(1750年)から現在
2. 食品加工・保存技術史
  - (1) 伝統的食品加工・保存技術の発展
  - (2) 近代的加工・保存技術の発展
  - (3) 現代的加工食品の発展

## 第3章 世界の食

1. 食作法
  - (1) 手食の文化
  - (2) 箸食の文化
  - (3) ナイフ・フォーク食の文化
2. 食の禁忌と忌避
  - (1) 宗教による忌避
  - (2) 宗教以外の慣習等による忌避
3. 世界各地の食事情
  - (1) ヨーロッパ地域の食
  - (2) 東南アジア地域の食
  - (3) 中東(西アジア)地域の食
  - (4) 北アメリカ地域の食
  - (5) 中南米地域の食
  - (6) アフリカ地域の食
  - (7) その他の地域・民族の食

## 第4章 日本の食

1. 日本食物史
  - (1) 縄文時代
  - (2) 弥生時代
  - (3) 古墳時代
  - (4) 飛鳥時代
  - (5) 奈良時代
  - (6) 平安時代
  - (7) 鎌倉時代
  - (8) 室町時代
  - (9) 安土桃山時代
  - (10) 江戸時代
  - (11) 明治・大正時代
  - (12) 現代の食事
2. 食の地域差
  - (1) 野菜類
  - (2) 調味料
  - (3) 料理
  - (4) その他

## 第5章 現代日本の食生活

1. 戦後の食生活の変化
  - (1) 欠乏から飽食へー半世紀の推移
  - (2) 産業構造と食行動の変化
2. 食生活の現状と消費生活
  - (1) 現代日本の食生態
  - (2) 健康問題と食生活
3. 食生活の変化と食産業
  - (1) 食品産業の概要と変遷
  - (2) 食生活と産業
4. 食料の供給と食料自給率
  - (1) 食料自給率
  - (2) 食料需給表
  - (3) 都道府県別にみた食料自給率
  - (4) 主要国の食料自給率
5. 環境と食
  - (1) 稲作と微生物利用の発達
  - (2) 地産地消
  - (3) フードマイレージ
  - (4) バーチャルウォーター
  - (5) スローフード運動の広がり
  - (6) 食品ロス率
  - (7) 食品リサイクル法

## 第6章 食品産業の役割

1. フードシステムと食品産業
  - (1) 食品産業
  - (2) フードシステム
  - (3) 食品産業の就業者数の推移
2. 食品製造業の規模と動向
  - (1) 食品製造業の市場規模ー1割産業ー
  - (2) 食品製造業の規模の推移
  - (3) 食品製造業の近年の動向
3. 食品製造業の目的と特徴
  - (1) 食品の加工と付加価値
  - (2) 食品製造業の特徴
4. 食品卸売業
  - (1) 流通の始まり
  - (2) 流通の機能
  - (3) 卸売市場の存在意義
  - (4) 日本の食の中心＝米
  - (5) 流通革命
5. 食品小売業
  - (1) 食品流通業の社会的使命
  - (2) 食品小売業と生活
  - (3) コンビニエンスストアの動向
  - (4) 食品市場とPB商品
  - (5) ネットスーパーへの期待
  - (6) 流通(物流)システムの調和とロジスティクス
6. 外食産業
  - (1) 外食産業の特徴
  - (2) 外食産業の市場規模
  - (3) 中食産業の動向
  - (4) 食の外部化比率

## 第7章 食品の品質規格と表示

1. 食品の品質規格, 表示にかかわる法律
  - (1) 食品の品質とは
  - (2) 法体系の概要
2. JAS法 による規格と表示
  - (1) JAS制度の概要
  - (2) JAS規格制度
  - (3) 品質表示基準制度
3. 食品衛生法による規格と表示
  - (1) 食品添加物の表示
  - (2) アレルギー原因食品の表示
  - (3) 保健機能食品制度
  - (4) 遺伝子組換え食品の表示
4. 健康増進法による表示
  - (1) 特別用途食品
  - (2) 特定保健用食品
  - (3) 栄養表示基準制度
5. その他の規格と表示
  - (1) 不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)
  - (2) 計量法
  - (3) 公正競争規約
6. コーデックス(Codex)規格

## 第8章 食情報と消費者保護

1. 食情報の発信と受容
  - (1) 情報の役割
  - (2) 食生活に関係した情報
  - (3) 新聞、雑誌、書籍、広告チラシ情報
  - (4) 電子媒体による情報
  - (5) インターネット情報
2. 食情報の濫用
  - (1) 食情報の弊害
  - (2) 食品偽装問題
  - (3) フードファディズム
  - (4) 風評被害
3. 食品の情報管理
  - (1) 日本商品コード(JANコード)
  - (2) トレーサビリティシステム
4. 食品の安全
  - (1) リスク分析
  - (2) 食品安全基本法
  - (3) 食品安全委員会
5. 消費者保護の制度
  - (1) 消費者基本法
  - (2) 国民生活センターと消費生活センター
  - (3) 消費者被害防止と救済
  - (4) 消費者庁と消費者委員会