

## フードスペシャリスト資格

フードスペシャリストは、日本フードスペシャリスト協会が認定する資格です。  
取得するためには、下記規定科目及び単位を修得のうえ、卒業すること及び認定試験に合格することが必要です。

### 必修科目

規定科目及び規定単位数	本学開講科目	履修方法	単 位
フードスペシャリスト論 (2 単 位 以 上)	フードスペシャリスト論	講義	2
食品の官能評価・鑑別論 (統計処理を含む) (講義 1 単 位 以 上) (実験もしくは実習 1 単 位 以 上)	食品加工学実習※ <sub>1</sub>	実習	1
	食事摂取基準・献立論※ <sub>1</sub>	演習	2
	実用情報処理・実習	講義・実習	1
食物学(食品学、食品加工学、 食品商品学等)に関する科目 (講義 4 単 位 以 上) (実験又は実習 1 単 位 以 上)	食 品 学	講義	2
	食 品 材 料 学	講義	2
	食 品 学 実 験	実験	1
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 (2 単 位 以 上)	食 品 衛 生 学	講義	2
調理学(調理科学を含む)に関する科目 (講義 2 単 位 以 上) (実験又は実習 2 単 位 以 上)	調 理 学	講義	2
	応 用 調 理 学 実 習 I	実習	1
	応 用 調 理 学 実 習 II	実習	1
栄養と健康に関する科目 (食品機能論を含む) (2 単 位 以 上)	基 礎 栄 養 学	講義	2
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) (2 単 位 以 上)	食 料 経 済	講義	2
フードコーディネイト論 (2 単 位 以 上)	フードコーディネイト論	講義	2
単 位 合 計 21 単 位		合計	23

※<sub>1</sub>「食品加工学実習」「食事摂取基準・献立論」は講義を含む

### 専門フードスペシャリスト資格(食品開発)

### 専門フードスペシャリスト資格(食品流通・サービス)

専門フードスペシャリストは、日本フードスペシャリスト協会が認定する資格です。  
取得するためには、フードスペシャリスト資格を取得すること、及び認定試験に合格することが必要です。