



総合的に『食』を学んで与えられる称号

Food Specialist

フードスペシャリスト

フードスペシャリストとは、食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」、「おもてなし」にあることをしっかり学び、食に関する知識と技術を身につけた『食』の専門家です。

フードスペシャリストは、食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業をはじめ、食関係のはば広い分野での活躍が期待されています。

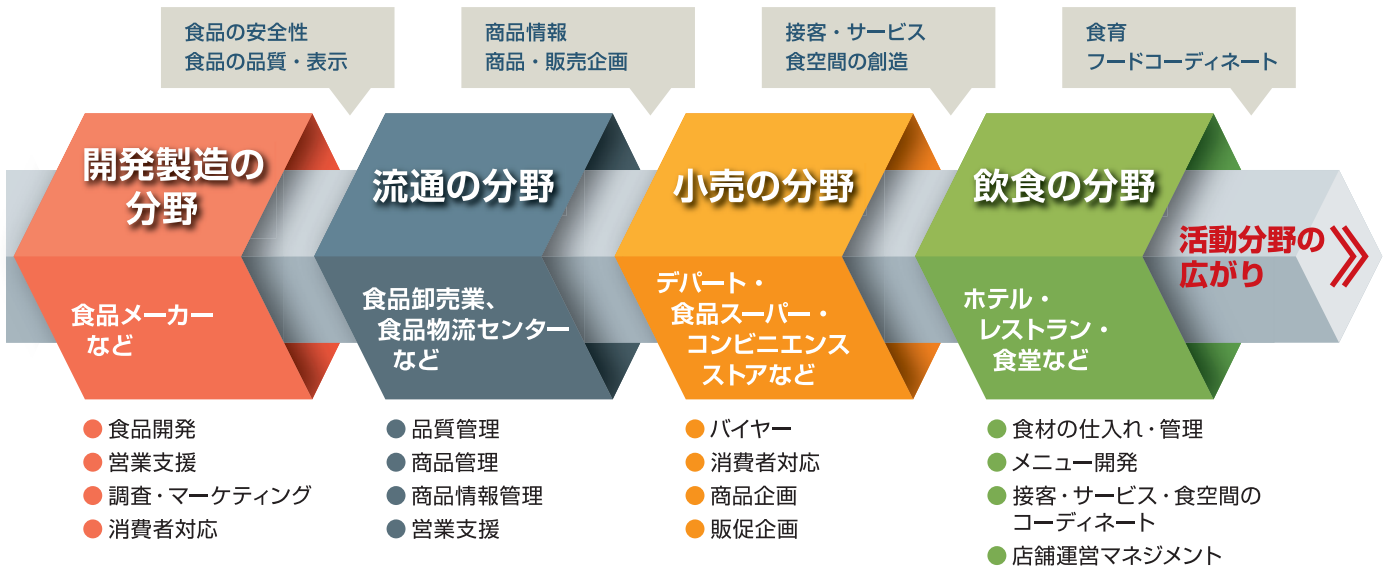


詳しくは、<http://www.jafs.org>をご覧ください。

フードスペシャリストの活動分野

フードスペシャリストの活躍が期待される職域はおもに食品産業があります。これには食品メーカー、食品流通業、食品小売業、レストランなどの飲食業（外食産業）が含まれます。

■ フードスペシャリストの活躍が期待される活動分野の広がり



フードスペシャリストになるには

Step 1 まず大学・短期大学で食についてしっかり学ぶ

フードスペシャリストの資格取得を目指す人は、協会が「フードスペシャリスト養成機関」として認定した学部・学科を卒業する必要があります。養成機関でしっかり学び、食に関する幅広い知識と技術を身につけて、初めて資格が得られます。

Step 2 必修科目をきちんと修める

養成機関には、栄養学科、食生活学科、家政学科などいろいろありますが、フードスペシャリストになるためには下の表に示した必修科目をきちんと修めていただく必要があります。

■ フードスペシャリストになるための必修科目

授業科目	最低単位数	内 容
フードスペシャリスト論	2	フードスペシャリストの概念、世界の食・日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、品質規格と表示など
食品の官能評価・鑑別論	2	官能評価法（統計処理を含む）、化学的評価法、物理的評価法、個別食品の鑑別など
食物学に関する科目	5	食品の分類・成分・機能、食品加工、食品材料と加工品、貯蔵・流通技術、食品機能学など
食品の安全性に関する科目	2	食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質など
調理学に関する科目	4	おいしさの設計、調理操作、食品素材の調理特性、調理と食品開発
栄養と健康に関する科目	2	食事と栄養、食事と健康、からだの仕組み、食生活指針、ライフステージと栄養など
食品流通・消費に関する科目	2	食市場の変化、食品の流通、外食・中食産業、主要食品の流通、フードマーケティングなど
フードコーディネーター論	2	食事の文化、食卓のコーディネーター、サービスとマナー、メニュープランニング、食空間のコーディネーターなど

Step3 資格認定試験を受験する

フードスペシャリストになるための最大の関門は、資格認定試験です。必修科目の内容をしっかりと身につけているかどうかを確認します。

資格認定試験は、3種類の資格区分を設け実施しています。

- ① フードスペシャリスト資格
- ② 専門フードスペシャリスト(食品開発)資格
- ③ 専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格

フードスペシャリスト資格は、食に関する知識・技術の基本を身につけている方に与える資格です。専門フードスペシャリスト資格は、専門性や実用性をより高めた資格です。



資格認定試験は 毎年12月に実施します

フードスペシャリストの資格認定試験は、毎年1回、原則として12月の第3日曜日に実施します。

出題数は各試験とも60問、問題はいずれもマークシート方式です。これを80分で答えていただきます。

専門フードスペシャリスト資格認定試験は、「食品開発」と「食品流通・サービス」のいずれかを選択して下さい。



■ 資格認定試験の出題科目・出題数と試験時間

出題科目	フードスペシャリスト 資格認定試験	専門フードスペシャリスト資格認定試験	
		食品開発	食品流通・サービス
共通科目	フードスペシャリスト論	6	
	食品の官能評価・鑑別論	9	
	食品の安全性に関する科目	8	
	栄養と健康に関する科目	7	
	小計	30	
専門選択科目	食物学に関する科目	25	—
	調理学に関する科目	5	10
	食品流通・消費に関する科目	—	10
	フードコーディネート論	—	10
	小計	30	30
合計	60	60	60
試験時間	80分 9:30~10:50	80分 11:10~12:30	

Step4 資格認定試験に合格して、資格認定証を取得する

フードスペシャリストの資格認定証は、資格認定試験に合格して、学校の卒業を確認して交付します。



■ フードスペシャリスト資格の取得フロー



Q & A



Q.

最近「食」関係の資格が沢山あるけど、フードスペシャリストはどんな資格なの？



A.

「食」関係の資格は沢山あります。いちいち覚えていられないほどです。ただ、新しい資格の多くは、数週間の研修を受けた人に資格を与えることが多いようです。フードスペシャリストはそんなインスタント資格ではありません。大学や短大に在籍し、2～4年間じっくり学んで初めて得られる資格です。

Q.

大学で得られる資格というと、栄養士や管理栄養士とはどう違うの？

A.

栄養士や管理栄養士のカリキュラムでは、健康維持に必要な栄養素供給源として食べ物を位置づけているように思えます。これに対してフードスペシャリストのカリキュラムでは、食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」、「おもてなし」にあることを学び、それを支える官能評価・鑑別論、調理学、食物学などの知識を養います。

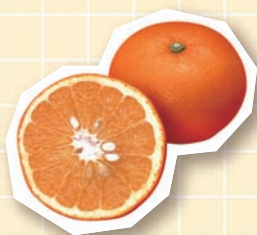


Q.

フードスペシャリストは何ができるの？

A.

フードスペシャリストのセールスポイントは、食に関する知識・技術の間口の広さです。フードスペシャリストの必修単位は21単位ですが、これでは卒業できません。短大卒業には62単位以上、大学卒業には124単位以上が必要です。食品産業では、食に関するはば広い知識、技能が求められます。品質管理部門に配属されても毎日検査室で試験管を振っているだけでは仕事にならず、加工担当者、原料農産物生産者、小売店の方、時には、役所の人とも話をする必要があります。そんな時、食に関する知識・技術の間口の広さ、話題の引き出しの多さが役に立ちます。



公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

Japan Association for Food Specialists

〒170-0004 東京都豊島区北大塚2-20-4 橋義ビル4階

Tel:03-3940-3388 Fax:03-3940-3389

http://www.jafs.org E-mail:info@jafs.org