

本学における過去10年間のフードスペシャリスト資格認定試験 結果分析と就職状況

海 津 夕希子

A Result Analysis of Food Specialist Qualifying Examination and Employment Opportunities in the Past Ten Years at Niigata Seiryō University Junior College

Yukiko Kaizu

1. 緒 言

本学人間総合学科の食教育の軸は、フードスペシャリスト資格（公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会認定）およびフードコーディネーター3級資格（特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会認定）取得養成である。フードスペシャリスト資格は人間総合学科の前身である生活文化学科で平成12（2000）年度から、フードコーディネーター3級資格は人間総合学科が設立した平成16（2004）年度から養成を開始した。

これらは両資格とも、指定科目単位修得により卒業時に授与されるが、フードスペシャリスト資格では、養成機関を設置している大学・短期大学に委託して毎年1回、12月に実施される資格認定試験に合格する条件も課されている。フードスペシャリスト資格認定試験は、養成カリキュラムにおける必修8科目から次のように満遍なく出題されるため、本学卒業時における食関連科目の総合的な習得状況を知る良い指標となっている。出題問題数は、「フードスペシャリスト論」6問、「食品の官能評価・鑑別論」9問、「食品の安全に関する科目」8問、「栄養と健康に関する科目」7問、「食物学に関する科目」9問、「調理学に関する科目」7問、「食品流通・消費に関する科目」7問、「フードコーディネーター論」7問、全60問（平成25年度までは同順で6問、8問、7問、6問、8問、6問、7問、7問の全55問）であり、いずれも五肢択一方式となっている。

フードスペシャリスト資格認定試験結果を分析することは、本学学生の食教育カリキュラム編成および授業内容を再考する上で重要なことと思われる。よって本研究では、試験問題数が50問から55問に変更された平成17（2005）年から平成26（2014）年の過去10年間における本学の試験結果と全国養成校の比較を行うとともに、科目別の出題項目頻度、出題項目別正解率分析を行った。さらに、同調査期間中の就職状況もまとめた。

2. 方法

- (1) 対象者：平成17（2005）年から平成26（2014）年度本学フードスペシャリスト資格認定試験受験者186名（19～20歳 男性4名、女性182名）
- (2) 調査時期：平成17（2005）年から平成26（2014）年度
- (3) 方法
 - 1) 平成17年から平成26年度本学フードスペシャリスト資格認定試験受験者の正解率および合格率を年度ごとに求め、全国養成校のものと比較した。全国養成校のデータは会報^{1)–9)}に掲載のものを使用した。会報から得られないデータは日本フードスペシャリスト協会に問い合わせ入手した。
 - 2) フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率を年度ごとに求め、全国養成校^{1)–9)}のものと比較した。
 - 3) 日本フードスペシャリスト協会が定めるコアカリキュラム¹⁰⁾を基にコアカリキュラム別出題率および正解率を本学と全国養成校で比較した。コアカリキュラムは大項目と中項目を用い、10年間でこの項目に沿った問題が1問出題されている場合は、出題率 $1 / 10 \times 100 = 10\%$ とし、1設問内に複数の項目が混在している場合は、設問が5つの問題文で構成されているため、1問題文を0.2として算出した。
 - 4) 本学のフードスペシャリスト資格認定試験不合格者の科目別正解率を本学全体と比較した。
 - 5) 本学全体正解率が50%以上の問題のうち、不合格者正解率が本学全体正解率より20%以上下回る科目別問題数およびコアカリキュラム項目を示した。
 - 6) 平成17年から平成26年度本学フードスペシャリスト資格認定試験受験者186名のうち、卒業時点で確認が取れた144名（男性4名、女性140名）の就職先を合算し、食関連企業とそれ以外に区別し、業種ごとにまとめた¹¹⁾。また、日本フードスペシャリスト協会が作成した「フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果」^{12)–15)}と比較した。

3. 結果と考察

(1) フードスペシャリスト資格認定試験正解率と合格率における本学と全国養成校比較

フードスペシャリスト資格認定試験正解率および合格率における全国養成校（以下、全校）と本学比較（平成17年度～平成26年度）を示した（表1）。日本フードスペシャリスト協会は、専門委員会で設問ごとの正解率、科目別の正解率、各年度の平均正解率などを判定材料に合格ラインを検討し、受験者の80%程度を合格ラインとし、合格点を決定している。よって、合格点は固定されておらず、過去10年間では、合格最低正解率が41.8%～60.0%とかなりの幅がある。しかし、ここ3年では43～45%間に落ち着いており、問題の難易度が安定してきたことが窺える。本学の合格率は80%を下回ったことはなく、例年全校平均よりも高い合格率を維持しているが、年度により合格率に波があり、平成17～19年度、平成20年度、平成24年度の5年度で不合格者を出している。

(2) フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率における本学と全国養成校比較

日本フードスペシャリスト協会は、「フードスペシャリスト養成機関認定に関する規程」に基づき、養成カリキュラムにおいて必修8科目ごとに必要単位数を定めている。フードスペシャリスト資格認

表1 フードスペシャリスト資格認定試験合格最低正解率および合格率における本学と全国養成校比較
(平成17年度～平成26年度)

	平成17(2005)年度	平成18(2006)年度	平成19(2007)年度	平成20(2008)年度	平成21(2009)年度	平成22(2010)年度	平成23(2011)年度	平成24(2012)年度	平成25(2013)年度	平成26(2014)年度
認定試験問題数	55	55	55	55	55	55	55	55	55	60
合格最低問題数	26	33	28	24	25	23	28	25	24	26
合格最低正解率(%)	47.3	60.0	50.9	43.6	45.5	41.8	50.9	45.5	43.6	43.3
本学受験者数(人)	38	22	22	21	8	18	18	15	17	6
本学合格者数(人)	35	19	18	17	8	18	18	12	17	6
本学合格率(%)	92.1	86.3	81.8	81.0	100	100	100	80.0	100	100
全校受験者数(人)	7,535	7,535	6,931	7,013	6,769	6,447	6,122	6,328	5,850	5,542
全校合格者数(人)	6,236	5,880	5,526	5,627	5,681	5,226	5,113	5,267	4,783	4,535
全校合格率(%)	82.8	82.6	79.7	80.2	83.9	81.1	83.5	83.2	81.8	81.8

表2 フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率における本学と全国養成校比較
(平成17年度～平成26年度)

(単位%)

	平成17(2005)年度		平成18(2006)年度		平成19(2007)年度		平成20(2008)年度		平成21(2009)年度	
	本学正解率	全校正解率								
フードスペシャリスト論	71.5	59.0	75.0	68.6	38.6	43.7	70.6	65.2	81.3	69.3
食品の官能評価・鑑別論	62.8	50.2	59.1	54.6	80.1	65.5	58.9	51.5	64.1	57.6
食物学に関する科目	56.6	57.9	60.2	57.9	51.7	65.1	56.5	47.0	62.5	52.0
食品の安全性に関する科目	62.8	48.8	61.0	79.5	57.8	55.6	63.3	54.0	39.3	36.6
調理学に関する科目	68.9	65.7	67.4	75.3	53.8	52.2	61.1	58.8	58.3	47.9
栄養と健康に関する科目	52.2	57.3	72.7	76.8	75.8	76.4	48.4	57.2	85.4	73.9
食品流通・消費に関する科目	75.9	64.3	81.2	66.1	45.5	41.8	46.3	52.7	66.1	64.0
フードコーディネート論	69.2	74.8	89.0	88.8	55.2	56.4	45.6	48.7	69.6	64.6
全問題	64.8	59.5	70.2	70.3	57.7	57.4	56.2	53.9	65.2	57.8

	平成22(2010)年度		平成23(2011)年度		平成24(2012)年度		平成25(2013)年度		平成26(2014)年度	
	本学正解率	全校正解率								
フードスペシャリスト論	70.4	53.7	78.1	79.8	55.6	70.6	63.7	54.7	50.0	50.9
食品の官能評価・鑑別論	68.1	54.2	57.9	46.8	68.3	59.7	74.3	56.6	77.8	65.5
食物学に関する科目	58.3	44.3	59.2	51.3	53.3	51.8	65.4	51.9	31.5	25.7
食品の安全性に関する科目	47.6	44.4	65.4	57.6	47.6	48.7	68.1	40.2	66.7	53.6
調理学に関する科目	65.7	52.8	56.1	57.3	67.8	57.0	70.6	55.1	83.3	60.6
栄養と健康に関する科目	77.8	62.9	78.9	73.5	60.0	56.1	67.6	70.1	73.8	65.3
食品流通・消費に関する科目	57.9	45.9	72.9	57.2	63.8	58.3	80.7	63.4	52.4	42.4
フードコーディネート論	77.0	64.6	82.0	74.6	64.8	55.6	66.4	45.4	64.3	63.6
全問題	64.9	52.6	68.3	61.3	60.1	56.9	69.7	54.4	62.2	53.0

■ 本学正解率が全校より下回っている科目

定試験では、必修8科目ごとに規定の問題数(前述)が出題される。フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率を全校と本学で示した(表2)。

全問題では、全校の平均点が高値であった平成18(2006)年度のみ、本学が全校平均正解率を下回った。本学の正解率が全校より下回った科目および回数は「フードスペシャリスト論」4回、「食物学に関する科目」2回、「食品の安全性に関する科目」2回、「調理学に関する科目」2回、「栄養と健康に関する科目」5回、「食品流通・消費に関する科目」1回、「フードコーディネート論」3回であり、「食品の官能評価・鑑別論」は0であった。

「フードスペシャリスト論」と「栄養と健康に関する科目」は、全校より正解率が下回る年度が多く、特にフードスペシャリスト論は近年4年度中3回下回っている。フードスペシャリスト論は、資格者にとっての基本的な知識と食の現状について学ぶ科目である。また、全科目の概要も含まれている。本学では2年次後期に開講しており、教科書を基に五指択一方式の練習問題を作成し、過去問題とともに対策しているが、概要的内容で出題傾向がつかみにくいこと、2013年度に教科書が大きく改

訂され、過去問題の類似問題が出題されることが少なくなったことも影響し、得点が伸び悩んでいる。しかし、教科書改訂により過去問題で対策できないのは本学に限ったことではない。

フードスペシャリスト養成校は平成27年現在、全国大学・短大を合わせて170学科（コース・専攻）あるが、管理栄養士・栄養士も併行して養成している大学・短大が多く、106学科（コース・専攻）と62.3%を占めている。フードスペシャリスト資格の養成単位は21単位以上であるのに対し、栄養士の養成単位は50単位以上である。授業のほとんどを食関連で占めている栄養士養成校と栄養士養成課程を擁していない本学とでは食に関する情報量の供給が絶対的に異なる。全科目の概要を問う「フードスペシャリスト論」ではその差が出てしまうのかもしれない。実際に純真短期大学 食物栄養学科橋本准教授は協会会報¹⁶⁾で、栄養士養成施設である本学の学生にとって、フードスペシャリスト論のテキストに記載されている多くのことは他の科目にも記載されていることであると述べている。また、栄養と健康においても、栄養士養成校はフードスペシャリスト資格養成科目以外にも専門的な栄養関連講義や実験が多いため、本学と知識量に差が出るのはやむを得ない。栄養に関する授業数が少ない本学が全校より正解率を上げるためには、授業内容の再構築や学生が能動的に理解度を深める方法を講じるなどの工夫が必要となる。

「フードスペシャリスト論」は2013年に内容が大きく改訂され、協会会報¹⁷⁾で授業展開の特集が組まれた。その中で紹介されていた動画や「絵本 世界の食事」（農文協）、消費者庁発行の食品表示に関するパンフレットなどを使用して2015年度は授業内容を再構築した。また、試験対策として教科書を読む習慣をつけることを目的に正誤式の練習問題を2章～8章で作成し、毎回の授業で学生に解答させた。これが功を奏したかは明確ではないが、平成27年度の「フードスペシャリスト論」の認定試験平均点は全校39.5%に対し、本学は50.0%と上回った。

(3) 各科目のコアカリキュラム別出題率および本学と全国養成校の正解率比較

フードスペシャリスト資格認定試験の出題の範囲は協会指定教科書がある科目はその記載事項、教科書がない科目（食物学、調理学）は別に掲げる授業内容例によるものとし、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、解答できる程度としていたが、フードスペシャリストとして修得すべき知識や技術についての標準的な教育内容を必修科目ごとにできる限り詳細に明示し、これに基づき資格認定試験の出題範囲と出題水準を明確に示すため、コアカリキュラムならびに出題ガイドラインが平成26年3月に策定された¹⁰⁾。コアカリキュラムは大項目、中項目、小項目および内容に区分されている。

今回、試験内容による出題頻度、正解率を分析するため、コアカリキュラムの大項目、中項目ごとに問題を区分し、平成17年度～平成26年度までの出題頻度、本学および全校の正解率を示した（表3）。出題頻度は毎年同項目で1問出題されている場合は100%、調査期間の10年間で同項目の出題が1問の場合は10%となるよう算出したため、毎年同項目で2問以上出題されている場合は計算上100%以上となる。

結果を見ると、出題頻度が低い項目は本学正解率が全校より低いものが多いが、前述したように、60%以上栄養士養成校で占められている全校と比較し、知識供給量の差は簡単には払拭できないうえに、過去問題による類似問題が少ないため、対策が困難である。全科目において全校正解率を上回るためには、出題頻度が高い問題の正解率を上げることが先決である。よって、出題頻度が高い30%以上の項目と、本学が全校平均率より低い項目に網掛し、出題頻度が30%以上の項目中、本学正解率が全校より低いものを抽出した。

表3 各科目のコアカリキュラム別出題率および本学と全国養成校の正解率比較(1)

フードスペシャリスト論			平成17(2005)年度～平成26(2014)年度		
コアカリキュラム出題大項目	コアカリキュラム出題中項目	大・中項目	出題率(%)	本学正解率(%)	全校正解率(%)
A.フードスペシャリストとは	1.フードスペシャリストの概念	A-1	100.0	93.9	88.1
B.フードスペシャリストの基礎知識	1.食料と人類史	B-1	20.0	37.7	65.1
	2.世界の食	B-2	20.0	68.2	52.8
	3.日本の食	B-3	10.0	41.2	30.9
C.現代日本の食生活	1.戦後の食生活の変化	C-1	40.0	29.3	29.2
	2.食生活の現状と消費生活 3.食生活の変化と食産業の変遷	C-2, 3	10.0	88.9	66.9
	4.食料自給率	C-4	20.0	67.5	68.2
	5.環境と食	C-5	10.0	95.2	91.7
D.食品産業の役割	4.食品小売業	D-4	40.0	59.1	71.7
E.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	E-1～5	80.0	17.2	15.7
	2.JASによる規格と表示 3.食品衛生法による規格と表示	E-2～4	60.0	50.1	34.5
	4.健康増進法による規格と表示 5.その他の規格と表示	E-6	5.0	16.7	23.2
	6.コーデックス(Codex)規格	F-1～3	50.0	91.8	79.1
F.食情報と消費者保護	1.食情報の発信と受容 2.食情報の濫用 3.食品の情報管理	F-4, 5	45.0	41.0	30.5
	4.食品の安全 5.消費者の保護				
食品の官能評価・鑑別論			平成17(2005)年度～平成26(2014)年度		
コアカリキュラム出題大項目	コアカリキュラム出題中項目	大・中項目	出題率(%)	本学正解率(%)	全校正解率(%)
B.官能評価法	2.官能評価の基本と実施法	B-2	160.0	80.0	65.9
C.化学的評価法	1.食品成分と品質 ①水分と保存	C-1	20.0	92.1	54.1
	1.食品成分と品質 ①食品の外観と成分 化学的品質評価	C-1, 2	55.0	43.7	44.0
	2.化学的品質評価	C-2	20.0	57.9	45.8
D.物理的評価法	1.食品の状態	D-1	50.0	55.4	53.7
	2.レオロジーとテクスチャー、3.物理的性質の評価法	D-2, 3	60.0	69.4	55.4
E.個別食品の鑑別	1.米 2.麦類 3.トウモロコシ 4.雑穀	E-1～4	80.0	79.2	57.7
	5.イモ類	E-5	20.0	81.1	70.3
	6.豆類	E-6	40.0	22.5	30.4
	8.野菜類・キノコ類	E-8	15.0	93.2	72.5
	9.果実類	E-9	10.0	82.4	50.9
	10.海藻類	E-10	10.0	62.5	50.1
	11.魚介類とその加工品	E-11	60.0	79.1	65.6
	12.肉類	E-12	50.0	81.7	59.5
	13.卵とその加工品	E-13	60.0	56.5	47.4
	14.乳と乳製品	E-14	30.0	74.4	56.2
	15.油脂	E-15	10.0	52.6	27.1
	16.菓子類	E-16	10.0	73.3	76.6
	17.酒類	E-17	15.0	48.0	59.5
	18.茶類	E-18	10.0	66.7	38.2
	21.醸造食品	E-21	5.0	36.8	59.8
	27.機能性食品	E-27	10.0	86.7	77.9
食物学に関する科目			平成17(2005)年度～平成26(2014)年度		
コアカリキュラム出題大項目	コアカリキュラム出題中項目	大・中項目	出題率(%)	本学正解率(%)	全校正解率(%)
A.食品の分類と食品成分表	4.食品成分表	A-4	10.0	33.3	16.5
B.食品成分の構造と機能の基礎	3.たんぱく質	B-3	10.0	0.0	17.9
	4.脂質	B-4	10.0	33.1	33.7
	5.ビタミン	B-5	20.0	58.0	77.3
	6.無機質	B-6	10.0	18.2	53.5
	7.食品酵素	B-7	30.0	28.1	29.6
	8.色	B-8	60.0	58.8	54.3
	9.味	B-9	60.0	56.0	47.2
	10.香り	B-10	20.0	49.4	22.9
C.食品成分の変化	2.たんぱく質の変化	C-2	50.0	49.5	50.9
E.食品材料と加工品	1.穀類	E-1	60.0	61.0	49.3
	2.イモ及びびんブソ類	E-2	70.0	40.0	47.1
	4.豆類	E-4	40.0	57.0	43.5
	6.野菜類	E-6	5.0	31.8	42.1
	7.果実類	E-7	25.0	51.3	41.7
	8.きのこ類	E-8	30.0	69.9	42.5
	10.魚介類	E-10	20.0	73.7	72.8
	11.肉類	E-11	30.0	65.3	49.1
	12.卵類	E-12	30.0	57.1	42.6
	13.乳類	E-13	30.0	35.2	44.9
	14.油脂類	E-14	50.0	44.0	47.6
	17.調味料及び香辛料類	E-17	40.0	67.3	60.1
F.食品貯蔵-流通技術	1.品質保持技術	F-1	20.0	78.9	65.6
食品の安全性に関する科目			平成17(2005)年度～平成26(2014)年度		
コアカリキュラム出題大項目	コアカリキュラム出題中項目	大・中項目	出題率(%)	本学正解率(%)	全校正解率(%)
B.食品の腐敗-変敗とその防止	1.食品衛生微生物の基礎知識	B-1	50.0	57.9	49.3
	2.食品の腐敗-変敗とその防止法	B-2	65.0	43.9	44.3
C.食中毒	2.微生物性食中毒	C-2	123.4	72.1	56.6
	3.自然毒食中毒	C-3	63.4	54.5	50.6
	4.化学性食中毒	C-4	3.4	23.8	16.9
	5.経口的寄生虫疾患	C-5	20.0	57.9	46.0
D.食品の安全確保	1.食肉・食肉加工品、2.生鮮魚介類、3.水産加工品、4.野菜・果実類、5.牛乳・乳製品、6.鶏卵、7.惣菜類・惣菜とは、8.弁当、にぎり飯、米飯、調理パン	D-1～8	20.0	18.2	14.3
	6.鶏卵	D-6	10.0	90.9	93.8
E.家庭における食品の安全保持	4.台所用洗剤、漂白剤の使用法	E-4	45.0	63.5	53.3
F.環境汚染と食品	1.環境汚染と食品汚染、2.有機ハロゲン化合物による食品汚染、3.内分泌かく乱物質(環境ホルモン)による食品汚染	F-1～3	15.0	57.6	70.6
	2.有機ハロゲン化合物による食品汚染	F-2	5.0	83.3	48.5
	4.農業等による食品汚染	F-4	10.0	11.1	13.4
	5.有害金属による食品汚染	F-5	15.0	82.6	66.9
G.器具および容器包装	5.プラスチック製容器	G-5	10.0	16.7	32.1
H.水の衛生	2.水道水の水質基準	H-2	30.0	43.1	63.9
I.食品の安全流通と表示	1.食品の表示	I-1	40.0	72.4	66.5
	2.食品添加物	I-2	90.0	55.5	48.3
	5.食品とアレルギー	I-5	20.0	88.7	77.4
	6.発がん物質	I-6	20.0	41.7	50.8
J.食品の安全管理	1.リスクアナリシス	J-1	20.0	57.9	43.6
	2.HACCP(危害分析-重要管理点)方式	J-2	20.0	57.9	43.6
	3.ISO9000とHACCPシステムの関係 4.ISO22000 食品安全マネジメントシステム	J-3, 4	10.0	54.5	45.7

出題率が30%以上の項目 (点線) 本学正解率が全校より下回っている項目 (斜線)

表3 各科目のコアカリキュラム別出題率および本学と全国養成校の正解率比較 (2)

調理学に関する科目			平成17(2005)年度～平成26(2014)年度		
コアカリキュラム出題大項目	コアカリキュラム出題中項目	大・中項目	出題率(%)	本学正解率(%)	全校正解率(%)
A.おいしさの設計	2.おいしさの要因 3.おいしさの演出 4.献立作成	A-2	100.0	68.5	72.3
		A-3	50.0	63.0	53.2
		A-4	50.0	78.1	82.1
		B-1	40.0	75.6	65.2
B.調理操作	1.非加熱操作と器具 2.加熱操作と器具 3.熱源の種類と加熱機器・器具	B-2	90.0	67.1	58.4
		B-3	70.0	61.2	55.9
		C-1	100.0	60.2	50.5
C.食品素材の調理特性	1.植物性食品の調理性 2.動物性食品の調理性 3.成分抽出素材の利用と調理性	C-2	120.0	57.9	45.5
		C-3	20.0	45.7	24.2
栄養と健康に関する科目			平成17(2005)年度～平成26(2014)年度		
コアカリキュラム出題大項目	コアカリキュラム出題中項目	大・中項目	出題率(%)	本学正解率(%)	全校正解率(%)
A.健康と栄養	2.栄養とは	A-2	10	44.7	57.4
		B-2	10	94.7	82.8
B.からだの仕組み	2.からだの働き 3.三大栄養素 化学・消化・吸収・働き	C-1	125	59.4	54.0
		C-2	60	65.9	65.2
		C-4	30	93.0	71.9
		D-1	50	65.7	69.0
D.食事と健康	1.栄養状態の判定 2.日本人の食事摂取基準	D-2	35	55.5	67.9
		E-2	65	74.3	81.8
E.健康づくりのための食生活指針	2.健康増進のための指針	F-1	10	33.3	43.0
		F-2	10	100.0	96.9
G.ライフステージと栄養	1.ライフステージと年齢区分 2.胎児期および妊娠・授乳期・胎児期 3.乳児期 4.幼児期 5.学齢期 6.成人期 7.高齢期	G-1～7	70	58.9	53.8
		G-3	10	89.5	91.0
		H-1	30	79.7	84.4
		I-1～3	30	79.1	58.0
H.生活習慣病と栄養	1.生活習慣病とリスクファクター	- (食品の機能性)	60	65.4	65.0
		- (食情報)	10	77.3	80.8
I.免疫と栄養	1.免疫とは 2.栄養と免疫 3.食物アレルギー				
食品流通と消費に関する科目			平成17(2005)年度～平成26(2014)年度		
コアカリキュラム出題大項目	コアカリキュラム出題中項目	大・中項目	出題率(%)	本学正解率(%)	全校正解率(%)
A.食市場の変化	1.豊かな食生活を支える市場 2.消費者の食品消費の変化	A-1	130.0	72.2	68.4
		A-2	60.0	69.4	48.0
B.食品の流通	2.食品の卸売流通 3.食品の小売流通	B-2	60.0	82.5	64.9
		B-3	110.0	62.8	52.9
		C-1	40.0	48.2	52.2
C.外食・中食産業のマーケティング	1.外食産業のマーケティング 2.中食産業のマーケティング	C-2	40.0	49.0	41.6
		D-3	30.0	54.5	48.6
D.主要食品の流通	3.主要食品の流通	E-2	30.0	57.2	44.2
		E-3	10.0	50.0	40.7
E.フードマーケティング	2.フードマーケティングの担い手 3.フードマーケティングの担い手	F-1	70.0	60.4	60.0
		F-2	40.0	67.3	55.0
		G-1	20.0	31.2	35.8
F.食料消費の課題	1.食料消費と環境問題 食料消費と環境問題 2.食品流通の安全確保				
G.食市場関連統計と関連白書	1.基本関連統計とその解説				
フードコーディネート論			平成17(2005)年度～平成26(2014)年度		
コアカリキュラム出題大項目	コアカリキュラム出題中項目	大・中項目	出題率(%)	本学正解率(%)	全校正解率(%)
A.フードコーディネートの基本理念	1.フードコーディネートの基本理念	A-1	20.0	89.5	83.4
		B-3	15.0	81.1	58.5
B.食事の文化	3.日本の食事の成立ち 4.特別な日の食事 5.外国の食事 6.食事の現状	B-4	20.0	51.4	74.5
		B-5	40.0	85.2	81.5
		B-6	45.0	81.6	81.3
		C-2	20.0	56.2	38.9
		C-4	60.0	64.9	44.5
		D-1	10.0	77.3	81.7
C.食卓のコーディネート	2.日本料理の食卓のコーディネート 4.西洋料理の食卓のコーディネート	D-2	30.0	85.0	78.7
		D-4	10.0	88.9	66.2
		E-1	50.0	77.9	74.9
		E-2	30.0	52.4	58.5
D.食卓のサービスとマナー	1.サービスとマナーの基本 2.日本料理のサービスとマナー 4.西洋料理のサービスとマナー	F-1	40.0	57.9	53.7
		F-2	60.0	56.9	51.3
E.メニュープランニング	1.メニュープランニングの要件 2.料理様式とメニュー開発の基礎				
F.食空間のコーディネート	1.食空間のコーディネートの基礎 2.食事空間のコーディネート	G-1～6	80.0	56.2	52.5
		H-1～3	10.0	50.0	71.4
G.フードサービスマネジメント	1.フードサービスビジネスの動向と特性、2.マネジメントの基本、3.フードサービス(レストラン)の起業、4.投資計画の作成、5.収支計画の作成、6.損益分岐点売上高				
H.食の企画の実践コーディネート	1.食の企画の流れ 2.食の企画に必要な基礎スキル 3.食企画の実践				

出題率が30%以上の項目
 本学正解率が全校より下回っている項目

「フードスペシャリスト論」で出題頻度が高い項目中、全校平均より低い項目はD-4である。D-4の小項目は①食品小売業の業態 ②企業の動向で構成されている。

「食品の官能評価・鑑別論」で低い項目はC-1、2とE-6である。C-1、2の問題は食品色素成分の変化や酵素的褐変、非酵素的褐変の内容が主である。E-6の小項目は①ダイズ(大豆)とその加工品 ②アズキ(小豆)とその加工品 ③その他の豆類とその加工品で構成されている。

「食物学に関する科目」で低い項目はB-7、C-2、E-13、E-14である。B-7の小項目は①酵素の分類・性質 ②食品酵素と品質 ③食品酵素と加工、C-2の小項目は①変性 ②分解で構成されている。B-7、C-2の内容はともにたんぱく質の化学的性質であり、専門用語も多く、生物・化学などの理科系分野を不得意とする本学の学生が特に苦手とする内容である。食物学は協会指定の教科書がないため、「食品の官能評価・鑑別演習」(建帛社)、オールガイド食品成分表(実教出版)、自作資料で授業し、定期試験に代わる課題として認定試験過去問題を課し、対策しているが、思うように得点が伸びない。

E-13の小項目は①飲用乳 ②乳の加工品、E-14の小項目は①食用油脂類 ②加工油脂で構成されている。E-13、E-14はともにたんぱく質、脂質の性質を問う問題が多く、B-7、C-2と同様の理由で苦手としている。

「食品の安全性に関する科目」で低い項目はB-2、H-2である。B-2の小項目は①腐敗・変敗の定義 ②腐敗・変敗の判定法 ③腐敗・変敗の防止法、H-2の小項目は①基準項目 ②水質管理目標設定項目で構成されている。B-2は鑑別論のC-2にも関与する項目であるが、食品の成分変化の理解が必要なため、苦戦している。また、H-2も水道水の基準項目、水質管理目標設定項目を詳細に理解していないと正解することが難しい問題が出題されている。

「調理学に関する科目」で低い項目はA-2、A-4である。A-2は食品の香り、色、酸味、味の化学的要因などが出題内容であるが、食物学にも通じる内容である。A-4の小項目は①食事の意義 ②献立作成で構成されている。「調理学に関する科目」の過去問題は、本学で使用している教科書に記載がない場合もあり、学生はインターネットで調べ解答することが多かったが、2015年に指定教科書が出版され、コアカリキュラムも発表されたため、出題内容が明確になった。調理学は食物学にも関与しているため、この教科書を参考に過去問題を解くことにより、理解度が向上することが期待される。

「栄養と健康に関する科目」で低い項目はD-1、E-2、H-1である。D-1の小項目は①身体計測 ②体脂肪量の測定 ③生化学検査 ④食事調査、E-2の小項目は①食生活指針 ②食事バランスガイド ③食育、H-1の小項目は①生活習慣病とは ②生活習慣病のリスクファクターで構成されている。

「食品流通・消費に関する科目」で低い項目はC-1である。C-1の小項目は①外食産業の業態 ②外食産業の食材流通で構成されている。外食産業は、「フードスペシャリスト論」で挙げた食品小売業と同様、実生活で利用する機会も多いうえ、多くの学生の就職先ともなっている。理解が難しい分野ではないが、専門用語に惑わされて不正解となっているケースが目立つ。

「フードコーディネイト論」で低い項目はE-2である。E-2の小項目は①日本料理様式 ②中国料理様式 ③西洋料理様式 ④その他の様式で構成されている。

現在筆者が担当している関連科目の認定試験対策は、各科目で「食品の官能評価・鑑別論」、「食物学に関する科目」、「栄養と健康に関する科目」の認定試験過去問題を授業の最終課題とし、2年次後期のフードスペシャリスト論の授業内で課題返却→本学のネットワーク上に解答・解説のレジメを掲載→学生が自身のパソコンからアクセス→誤っている部分を訂正→課題再提出の流れで行っている。「フードスペシャリスト論」の認定試験対策は、授業内で練習問題と過去問題の解答・解説を行っている。筆者が担当していない「食品の安全性に関する科目」、「調理学に関する科目」、「食品流通・消費に関する科目」、「フードコーディネイト論」は過去問題をフードスペシャリスト論の授業内で課題として配布し、授業内で学生に解答させ、解説を行っている。フードスペシャリスト資格の必修科目は非常勤講師を含めた複数の教員が担当しているため、全科目で一律に認定試験の対策を重視した授業を行うことは難しいが、今回明らかとなった、本学が不得意とする内容を強化することは可能である。認定試験の出題範囲は広く、過去問題数も多くなっていくため、フードスペシャリスト論の授業内だけの対策では、学生の負担も大きい。今後は、各担当者として認定試験の結果を確認し、授業内容・構成を連携して考えていく必要がある。

筆者が担当する「食物学に関する科目」では講義および実験を行っている。実験では、たんぱく質の定性実験、天然色素の実験、木綿豆腐の製造、乳製品の製造など、認定試験に出題される内容に関連した実験を多く行っているが、実験での体験が認定試験に生かされていないように思われる。実験結果の写真を利用し、認定試験とリンクさせたレポートを課すなど、実験での体験を認定試験に結び

つける意識を持たせる工夫が必要かもしれない。

また、学生自身が考え、理解を深められるような資料の提供や機会を設けることも重要である。例えば、動画資料を授業内で全員に一斉に見せても、集中力を欠くのか、学んだことを覚えていないケースが多々見られるが、動画をweb上に載せ、自身のパソコンから自分のペースで見せた場合、理解度が格段に上がった事例がある。すでに他授業で学んだ内容であったが、「初めて知った」という感想が多く挙がった。これは紙資料でも同じことが言えると思われる。学生は知識を受動的に押し付けてもこちらの思うようには吸収しない。もちろん、こちらが教授することを怠ってはいけないが、学生自身に再確認させる機会を増やす必要性を感じる。

(4) フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率における本学不合格者と本学全体比較

フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率において、本学不合格者と本学全体を比較し、本学不合格者正解率が本学全体正解率より20%以上低い科目の値を網がけで示した(表4)。この中で20%以上の差が3回以上見られる科目は、「食品の官能評価・鑑別論」(3回)、「調理学に関する科目」(3回)、「食品流通・消費に関する科目」(4回)である。表2で示したように、これらの科目の本学正解率が全校より下回る回数は「食品の官能評価・鑑別論」0回、「調理学に関する科目」2回、「食品流通・消費に関する科目」1回であり、本学が比較的得意としている科目である。その問題を多く落としていることが不合格に繋がる一因であることがわかる。

(5) 本学全体正解率が50%以上の問題のうち、不合格者正解率が本学全体正解率より20%以上下回る科目別問題数およびコアカリキュラム項目

本学のフードスペシャリスト資格認定試験不合格者は認定試験対策授業である「フードスペシャリスト論」の出席率も良好であり、いわゆる“捨てた”状態で試験に臨んでいるわけではない。実際、過去の不合格者の17名のうち、合格問題数より7問以上不足で不合格となった学生は4名で、他はあと一歩のところまで合格を逃している。これらの学生がどのような問題を落としているのか分析するため、本学正解率が高い(50%以上)の問題のうち、不合格者正解率が本学全体正解率より20%以上低い問題数およびコアカリキュラム項目を示した(表5)。

これらの中で毎年出題される定番問題について述べる。「フードスペシャリスト論」では、毎回必ずフードスペシャリストの養成課程や活動分野など、資格取得についての問題(A-1)が1問出題さ

表4 フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率における本学不合格者と本学全体比較

	平成17(2005)年度		平成18(2006)年度		平成19(2007)年度		平成20(2008)年度		平成24(2012)年度	
	不合格者正解率 (男:1人、女:2人)	本学全体正解率 (男:1人、女:36人)	不合格者正解率 (女:3人)	本学全体正解率 (男:2人、女:20人)	不合格者正解率 (男:1人、女:3人)	本学全体正解率 (男:1人、女:21人)	不合格者正解率 (女:4人)	本学全体正解率 (女:21人)	不合格者正解率 (女:3人)	本学全体正解率 (女:15人)
フードスペシャリスト論	33.3	71.5	66.7	75.0	29.2	38.6	41.7	70.6	38.9	55.6
食品の官能評価・鑑別論	16.7	62.8	45.8	59.1	65.6	80.1	34.4	58.9	45.8	68.3
食物学に関する科目	37.5	56.6	45.8	60.2	40.6	51.7	40.6	56.5	37.5	53.3
食品の安全性に関する科目	28.6	62.8	52.4	61.0	46.4	57.8	46.4	63.3	19.0	47.6
調理学に関する科目	44.4	68.9	44.4	67.4	41.7	53.8	25.0	61.1	55.6	67.8
栄養と健康に関する科目	22.2	52.2	61.1	72.7	58.3	75.8	29.2	48.4	50.0	60.0
食品流通・消費に関する科目	42.9	75.9	66.7	81.2	14.3	45.5	17.9	46.3	38.1	63.8
フードコーディネータ論	57.1	69.2	71.4	89.0	50.0	55.2	28.6	45.6	42.9	64.8
全問題正解率(%)	35.2	64.8	57.6	70.2	43.6	57.7	33.2	56.2	40.6	60.1
合格最低正解率(%)	47.3		60.0		50.9		43.6		45.5	

単位(%)
 本学不合格者正解率(%)が
 本学全体正解率(%)より
 20%以上低い科目

表5 本学全体正解率が50%以上の問題のうち、不合格者正解率が本学全体正解率より20%以上下回る問題数およびコアカリキュラム項目

科目名(出題問題数)	平成17(2005)年度		平成18(2006)年度		平成19(2007)年度		平成20(2008)年度		平成24(2012)年度	
	問題数 (出題問題に対する比率%)	コアカリキュラム項目	問題数 (出題問題に対する比率%)	コアカリキュラム項目	問題数 (出題問題に対する比率%)	コアカリキュラム項目	問題数 (出題問題に対する比率%)	コアカリキュラム項目	問題数 (出題問題に対する比率%)	コアカリキュラム項目
フードスペシャリスト論(6)	4 (66.7)	*、E-3、4、-、C-4	2 (33.3)	E-2、3、D-4	1 (16.7)	A-1	3 (50.0)	A-1、D-4 F-1~3	3 (50.0)	A-1、F-1~3、C-4
食品の官能評価・鑑別論(6)	7 (87.5)	E-5、E-1、E-13、E-12、 D-2、3、B-2、B-2	2 (25.0)	B-2、D-1	4 (50.0)	C-1、2、C-1、E-8、 E-12、D-1	4 (50.0)	E-11、D-1 B-2、-	3 (37.5)	B-2、E-12、E-13
食物学に関する科目(8)	3 (37.5)	E-14、B-8、-	2 (25.0)	F-1、E-14	1 (12.5)	E-1	2 (25.0)	E-1、E-2	1 (12.5)	B-9
食品の安全性に関する科目(7)	3 (42.9)	I-1、C-2、I-2	1 (14.3)	C-3	1 (14.3)	J-2~4	2 (28.6)	C-2、I-2	2 (28.6)	C-3、E-4
調理学に関する科目(6)	1 (16.7)	C-2	1 (16.7)	C-2	2 (33.3)	B-2、C-2	3 (50.0)	A-4、B-1、A-2	3 (50.0)	B-1、C-3、C-1
栄養と健康に関する科目(6)	1 (16.7)	-	2 (33.3)	C-1、-	2 (33.3)	-、I-1~3	3 (50.0)	C-2、C-1、G-1~7	1 (16.7)	I-1~3
食品流通・消費に関する科目(7)	4 (57.1)	-、-、A-2	3 (42.9)	A-1、B-3、-	3 (42.9)	A-1、A-1、D-3	2 (28.6)	A-1、A-1	2 (28.6)	A-2 C-2
フードコーディネータ論(7)	1 (14.3)	E-1	4 (57.1)	D-1、F-1.2、G-1~6、-	1 (14.3)	E-2	1 (14.3)	E-2	3 (42.9)	C-4、D-2 F-1-2

*:コアカリキュラム項目内の“-”は、現在のコアカリキュラムには該当しない内容。

れる。この問題は過去問題とはほぼ同問題が出題されることもあるため、正解率は毎回80%以上である。しかし、本学不合格者はこの問題を落とす傾向があり、2007年本学正解率81.8%に対し、不合格者正解率50.0%、2008年度では80.9%に対し25.0%、2012年度では93.3%に対し66.7%となっている。「食品の官能評価・鑑別論」では、官能評価についての問題(B-2)が毎年1~2問出題されるが、この問題においても本学不合格者は正解率が低い傾向にある。2005年本学正解率65.8%に対し、不合格者正解率0%、2006年度では72.7%に対し33.3%、2008年度では95.2%に対し75.0%、2012年度では63.3%に対し0%となっている。また、「食品の官能評価・鑑別論」もしくは「食物学に関する科目」では、穀類に関する問題(E-1)が必ず1問出題されるが、2005年本学正解率68.4%に対し、不合格者正解率0%、2007年度では77.3%に対し25.0%、2008年度では85.7%に対し50.0%となっている。さらに「食品の安全性に関する科目」では、食中毒に関する問題(C-2、C-3)が必ず1問以上出題されるが、2005年本学正解率97.4%に対し、不合格者正解率66.6%、2006年度では68.2%に対し33.3%、2008年度では81.0%に対し50.0%、2012年度では66.7%に対し33.3%となっている。これらの問題は過去問題の類似問題が出題され、皆が正解することを前提とした“サービス問題”であるため、これらの問題の対策または理解度不足が全体得点を下げる大きな原因となっているといえる。平成27年度認定試験では不合格者は出なかったが、1名が合格最低点での合格であった。しかし、定番問題はほぼ正解しており、それがギリギリでも合格点に達した要因であると思われる。

次に、出題頻度が高い問題について述べる。「食品の官能評価・鑑別論」で頻回出題される、食品の分散系の問題(D-1)では、2007年本学正解率72.7%に対し、不合格者正解率50%、2008年度では61.9%に対し0%。鶏卵の鮮度の問題(E-13)では、2005年度本学正解率78.9%に対し、不合格者正解率33.3%、2012年度では80.0%に対し33.3%。また複数の科目で頻回出題される食品の脂質の問題(E-14)では、2005年度本学正解率52.6%に対し、不合格者正解率0%、2006年度68.1%に対し33.3%、59.1%に対し33.3%。保健機能食品等を含む食品の表示に関する問題(E-2~4)では、2005年度本学正解率81.6%に対し、不合格者正解率0%、89.5%に対し33.3%、2006年度では86.4%に対し33.3%、2007年度では59.1%に対し25.0%。「食品の安全性に関する問題」で頻回出題される食品添加物に関する問題(I-2)では、2005年度本学正解率97.4%に対し、不合格者正解率66.7%、2008年度では71.4%に対し46.2%となっている。これらの問題は出題頻度が高く、出題内容もパターン化されており難易度も高くないが、不合格者の正解率は低い。

また、「食品流通・消費に関する科目」「調理学に関する科目」では、一般常識問題ともいえる、基礎的な問題での正解率も低い。「食品流通・消費に関する科目」の内食・中食・外食に関する問題(A-1)では、2007年度本学正解率77.3%に対し、不合格者正解率50.0%、2008年度では85.7%に対し25.0%となっているが、内食・中食・外食は本科目テキストの1ページ目に記載がある基本用語である。「調理学に関する科目」では、卵類の調理性に関する問題(C-2)が2005年度本学正解率63.6%に対し、不合格者正解率0%、湿式加熱に関する問題(B-2)が2007年度では68.2%に対し0%、非加熱の調理操作に関する問題(B-1)が2008年度では52.4%に対し0%、2012年度では73.3%に対し33.3%、湿式加熱に関する問題(B-2)が2007年度では68.2%に対し0%、調理による色の変化に関する問題(A-2)が2007年度では66.7%に対し0%、小麦粉の調理機能に関する問題(C-1)が2012年度では73.3%に対し33.3%となっている。これらの問題は短大で初めて学ぶ内容ではなく、ほとんどが高校までの家庭科等の食物の授業である程度学習しているはずの調理の基礎知識を問う問題である。

「食品の安全性に関する科目」「調理学に関する科目」「食品流通・消費に関する科目」「フードコーディネート論」の過去問題は課題プリントを渡して宿題とし、フードスペシャリスト論授業内で学生に解答させ、解説も同時に行うため、事前事後の提出・確認は行っていない。よって、本学不合格者自身の課題への取り組みや、解説内容を書き留めているかは未確認である。これは自身で復習できるよう、できるだけ課題プリントを学生の手元に置いておく意図があるが、まず過去問題を自身で解答していないとしたら話にならない。今後、本学が不合格者を出さないためには、提出・確認、日を空けず返却を効率良く徹底する必要がある。また、不合格者の中には、読解力や道徳的判断力などの基礎学力不足が大きく影響している者もいる。これらの学生については他学生と一律の方法では不十分で、それぞれに適した個別指導が必要となってくる。

(6) 本学フードスペシャリスト資格認定試験受験者の就職状況(平成17年度～平成26年度合算)

平成17年度～平成26年度卒業の本学フードスペシャリスト資格認定試験受験者を合算した就職状況を、一部でも飲食料品の取り扱いがある企業を食関連企業とし、それ以外の企業と区別して示した(表6)。

食関連企業に就職した者は76名で、52.7%であった。業種として多かったのは飲食料品製造業(17.4%)、飲食料品小売業(11.8%)であった。それ以外の企業では、サービス業(9.7%)が多く、普通銀行が9.0%、卸売・小売業が9.0%であった。本学で食分野を学ぶ学生は、全単位数のうち半分はベーシック(一般教養)やビジネス系の科目で取得している。これは、人間総合学科の特徴を生かし、食分野以外の資格も多角的に取得できるカリキュラムを組んでいるためである。よって、他分野の企業に目を向ける学生も少なくないため、食関連企業に就職した者が50%程度であったのは妥当な数字といえる。しかし、過去10年間で食分野を学ぶ学生の半数以上を食関連企業へ輩出している実績から、フードスペシャリスト養成を軸とした食教育が就職に対し、一定の意義を有していると認識して良いと考える。また、普通銀行への就職率が高いことは本学人間総合学科の特徴のひとつであるが、フードスペシャリスト資格取得者も例外ではない(9.0%)。さらに、その他の多くの業種にも幅広く就職していることから、食分野を軸として学ぶことが、他分野への就職に不利益を及ぼすことはないことがわかる。

日本フードスペシャリスト協会では、回答があった養成校を対象に就職状況の分析を行っている¹²⁾⁻¹⁵⁾。2010年から2013年までのデータでは、短期大学では業種は医療、社会保険、社会福祉で50%以上を占めており、飲食料品製造業、飲食料品小売業、外食産業、教育、各種商品小売業がそれ

表6 本学フードスペシャリスト資格認定試験受験者の就職状況（平成17年度～平成26年度合算）

	業種区分	内容	厚生労働省編職業分類	人数(人)	人数合計(人)	全体に対する割合(%)	
食関連企業	製造業	飲食品製造業	製造工	18	25	17.4	
			一般事務	4			
			販売員	1			
			営業員	1			
			商品開発部員	1			
	卸売・小売業	飲食品小売業	販売員	8	17	11.8	
			一般事務	9			
	飲食店、宿泊業	一般飲食店	接客員	10	10	6.9	
	複合サービス事業	農業協同組合	一般事務員	7	7	4.9	
	百貨店・総合スーパー	卸売・小売業	販売員	7	7	4.9	
飲食店、宿泊業	宿泊業	ホテル フロント・客室係	5	6	4.2		
		調理人	1				
製造業	医薬品製造業	販売員	2	2	1.4		
卸売・小売業	その他の小売業(医薬品)	販売員	1	1	0.7		
サービス業(他に分類されないもの)	労働団体	一般事務	1	1	0.7		
それ以外の企業	サービス業(他に分類されないもの)	エステティック業	エステティシャン	1	14	9.7	
		パチンコホール	ホールスタッフ	2			
			営業員	1			
		経済団体	一般事務	1			
		広告代理業	営業員	1			
		司法書士事務所	一般事務	1			
		自動車整備業	自動車整備工・修理工	1			
			一般事務	1			
		洗濯業	販売員	1			
		他に分類されないサービス業	販売員	1			
		美容業	コールセンターオペレーター	1			
		労働者派遣業	医療事務員	1			
			販売員	1			
	金融・保険業	普通銀行	銀行窓口係	9	13	9.0	
			一般事務員	4			
	卸売・小売業	各種商品小売業 (サッシ、家具、住宅設備、機械器具、建築材料・鉱物・金属材料等)	一般事務	6	13	9.0	
			各種商品小売業 (生花、ブランド品、機械器具、織物・衣服・身の回り品)	販売員			6
			各種商品小売業	営業員			1
	製造業	ブリキ缶・その他のめっき板等、 航空機・同附属品製品 金属素形材製品製造業	製造工	2	7	4.9	
			一般事務	2			
			営業員	1			
	製鉄業	生産・品質管理技術者	2				
	金融・保険業	生命保険業	一般事務	4	4	2.8	
	情報通信業	ソフトウェア業	一般事務	1	4	2.8	
			ソフトウェア開発技術者	1			
	建設業	情報処理・提供サービス業	データ入力オペレーター	2	3	2.1	
		床・内装工事業	営業員	1			
	教育、学習支援業	総合工事業	一般事務	2	3	2.1	
		フィットネスクラブ	接客員	1			
医療、福祉	職業・教育支援施設 幼稚園	一般事務	1	3	2.1		
			添乗員			1	
医療、福祉	医療に附帯するサービス業、障害者福祉事業 社会保険・社会福祉・介護事業	一般事務	2	3	2.1		
			ホームヘルパー			1	
運輸業	運輸に附帯するサービス業	営業員	1	2	1.4		
			一般事務			1	
公務(他に分類されないもの)	地方公務員	一般事務	2	2	1.4		

に続き5～15.7%となっている。職種は栄養士・管理栄養士が65%以上で、その次が一般事務従事者（7～12.7%）、飲食物調理従事者（3.6～5.3%）となっている。短大の各年対象人数は68～130人であるが、フードスペシャリスト資格養成校の60%以上が管理栄養士・栄養士養成校であるので、対象人数は少ないが、全国の短大養成校の状況を反映していると思われる。しかしこのデータはほぼ管理栄養士・栄養士を取得したうえの就職先となっており、フードスペシャリスト資格を取得した短大生の就職先としては、本学の就職先の方が現状に即していると思われる。

4. 要約

- (1) フードスペシャリスト資格認定試験正解率および合格率における本学と全校比較（平成17年度～平成26年度）を示した。本学の合格率は80%を下回ったことはなく、例年全校平均よりも高い合格率を

維持しているが、調査期間の10年のうち、5回不合格者を出している。

- (2) フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率を本学と全校で示した。全問題では、平成18(2006)年度のみ、本学が全校平均正解率を下回った。本学の正解率が全校より下回った科目および回数は「フードスペシャリスト論」(4回)、「栄養と健康に関する科目」(5回)が多く、一方、「食品の官能評価・鑑別論」は0であった。本学が全校より下回る回数が多い2科目は、フードスペシャリスト資格と管理栄養士・栄養士を同時に養成する大学・短大との差が現れたものと考えられるため、授業内容の再構築や学生が能動的に理解度を深める方法を講じるなどの工夫が必要である。
- (3) 試験内容による出題頻度、正解率を分析するため、コアカリキュラムの大項目、中項目ごとに問題を区分し、平成17年度～平成26年度までの出題頻度、本学および全校の正解率を示した。さらに、出題頻度が30%以上の項目中、本学正解率が全校より低いものを抽出した。本学が不得意とする項目は特に食品成分やその変化など、理科系の問題が多い。今後の対策として、各担当者と認定試験の結果を確認し、授業内容・構成を連携して考えていく、実験の体験が認定試験に結びつける意識を持たせるようなレポートを作成させる、学生自身が考え、理解を深められるような資料の提供や機会を設けるなどが考えられる。
- (4) フードスペシャリスト資格認定試験科目別正解率における本学不合格者と本学全体比較を行った。本学不合格者正解率が本学全体正解率より20%以上の下回る回数が多い科目は、「食品の官能評価・鑑別論」(3回)、「調理学に関する科目」(3回)、「食品流通・消費に関する科目」(4回)である。これらは本学が比較的得意としている科目であり、その科目の問題を多く落としていることが不合格に繋がる一因であることがわかった。
- (5) 本学不合格者がどのような問題を落としているのか分析するため、本学正解率が高い(50%以上)の問題のうち、不合格者正解率が本学全体正解率より20%以上低い問題数とコアカリキュラム項目を示した。不合格者は、毎年出題される定番問題、出題頻度が高い問題の正解率が低く、「食品流通・消費に関する科目」、「調理学に関する科目」では、一般常識問題ともいえる、基礎的な問題での正解率も低くなっている。今後、本学が不合格者を出さないためには、過去問題の取り組み確認や、基礎学力の低い学生に適した個別指導が必要となってくる。
- (6) 平成17年度～平成26年度卒業の本学フードスペシャリスト資格取得者を合算した就職状況を、食関連企業とそれ以外の企業で区別して示した。食関連企業に就職した者は76名で、52.7%であった。業種として多かったのは飲食料品製造業(17.4%)飲食料品小売業(11.8%)であった。それ以外の企業では、サービス業(9.7%)が多く、普通銀行が9.0%、卸売・小売業が9.0%であった。日本フードスペシャリスト協会調査のデータでは、短期大学では業種は医療、社会保険、社会福祉が50%以上、職種は管理栄養士・栄養士が65%以上となっており、ほぼ管理栄養士・栄養士を取得したうえの就職先となっている。よって、フードスペシャリスト資格を取得した短大生の就職先としては、本学の就職先の方が現状に即していると思われる。

参考文献

- 1) 日本フードスペシャリスト協会、会報、20、2006、17-18ページ
- 2) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、23、2007、27-28ページ
- 3) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、26、2008、18-19ページ
- 4) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、29、2009、15ページ
- 5) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、32、2010、18ページ
- 6) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、36、2011、6ページ
- 7) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、40、2012、11ページ
- 8) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、44、2013、11ページ
- 9) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、48、2014、11ページ
- 10) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム、2014、1-40ページ
- 11) 新潟青陵大学短期大学部就職部、「求人・採用状況一覧」集計結果、2006-2015
- 12) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、平成22年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果、2011
- 13) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、平成23年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果、2012
- 14) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、平成24年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果、2013
- 15) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、平成25年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果、2014
- 16) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、45、2013、8ページ
- 17) 社団法人日本フードスペシャリスト協会、会報、54、2015、6-13ページ