

佐野短期大学シラバス2013

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食文化論 Food culture theory		1年	前期	火曜日・2時限目
単位数	授業の形態		授業の性格	
2単位	講義		選択	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
フードコーディネーター演習、栄養学、クッキング、調理学、食品学、食品加工、フーズスペシャリスト論フードコーディネート論等				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
フードコーディネーター演習、栄養学、クッキング、調理学、食品学、食品加工、フーズスペシャリスト論フードコーディネート論等				
担当者に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
牧田 泰子		講師室	授業中に指示します	授業中に指示します
授業の概要				
世界の食文化はそれぞれの時代背景と、映り行く異なった自然環境の中で進化している幅広いものである。食をコーディネートする事は、これらの食文化を熟知すると共に、今日のライフスタイルに合わせて、豊かにする知恵を学ぶことである。				
授業の到達目標				
①食に関する必要な知識を会得することができるようにする。 ②フードコーディネーター、食生活アドバイザー等の資格取得をめざし、食品・食材、調理方法を理解できるようにする。 ③食の歴史や時代背景を理解できるようにする。				
授業の方法				
テキストにしたがって講義方式中心に行うが、“食”に関する時事問題を組み込み、過去の食文化と現在の関係を具体的に解説する。				
学習の成果				
①食に関する必要な知識を会得することができる。 ②フードコーディネーター、食生活アドバイザー等の資格取得をめざし、食品・食材、調理方法を理解することができる。 ③食の歴史や時代背景を理解することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス シラバスについての説明			
第2回目	食の歴史と文化・風土 日本料理Ⅰ			
第3回目	日本料理Ⅱ			
第4回目	中国料理			
第5回目	西洋料理Ⅰ			
第6回目	西洋料理Ⅱ			

第7回目	その他の国の料理	
第8回目	食品・食材の知識 1	
第9回目	食品・食材の知識 2	
第10回目	調理方法と調理器具	
第11回目	厨房と設備	
第12回目	健康と栄養	
第13回目	食の安全	
第14回目	資格認定試験対策	
第15回目	まとめと定期試験	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	10%	授業に積極的に参加する
レポート	10%	ノート提出（レポートの評価については授業の中で説明する）
調査報告書		
小テスト	30%	前回授業についての小テストの実施
中間・学期末試験	50%	資格試験に合わせた試験の実施
発表内容（態度含む）		
その他		
教科書と参考図書		
フードコーディネーター教本		
履修上の心得・ルール		
世界の食文化を知る事で日頃、食の周辺に関心を持って情報収集をし、フードコーディネートに関わる感性を磨いてほしい。		