

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食文化論 Food culture theory		1年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(フードコーディネーター資格希望者は必修)	特になし
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
フードコーディネータ論、フードコーディネーター演習、クッキング、栄養学、調理学、食品学、食品加工学、フードスペシャリスト論などの食関連分野				
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論、フードコーディネーター演習、クッキング、栄養学、調理学、食品学、食品加工学、フードスペシャリスト論などの食関連分野				
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	非常勤講師室	授業初回に説明する。		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、移りゆ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。これらの食文化を熟知することは、今日のライフスタイルに合わせて、食を豊かにする知識を学ぶことであると共に、食のコーディネートの基礎となるものでもある。				
授業の目標				
①食文化に関する広い視野での知識と感性、想像力を養い地域と食との関わりを関連づけることができるようにする。 ②食材、調理方法、調理器具についての知識の向上を図ることができるようにする。				
授業の方法				
テキストを中心とした講義方式で、“食”に関する時事問題を組み込み、映像を含めて具体的に解説する。映像については終了後にグループでのディスカッション時間も設ける。				
学習の成果（学習成果）				
①食文化に関する広い視野での知識と感性、想像力を養い地域と食との関わりを関連づけることができる。 ②食材、調理方法、調理器具について学習し、生活の中で活用することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス			
第2回目	食の歴史と風土 日本料理 I（古代、中世）			
第3回目	日本料理 2（近世、現代）			
第4回目	中国料理 1（地域性）			
第5回目	中国料理 2（食材）			
第6回目	西洋料理 1（地域性）			

第7回目	西洋料理 2 (食材)
第8回目	その他の国の料理 1 (地域性)
第9回目	その他の国の料理 2 (食材)
第10回目	食品・食材の知識 1 (米、小麦、雑穀)
第11回目	食品・食材の知識 2 (豆、肉、魚、卵)
第12回目	食品・食材の知識 3 (野菜、海藻、きのこ、果物)
第13回目	調理の基本と調理器具 1 (調理法)
第14回目	調理の基本と調理器具 2 (調理器具)
第15回目	第1回目から第14回目までの授業のまとめと補足授業

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	30%	レポートの提出 (内容の関しては授業の中で説明する)
調査報告書		
小テスト		
試験	60%	資格試験に合わせたテストの実施 (評価の詳細は授業の中で説明する。)
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 (日本フードコーディネーター協会)

履修上の留意点・ルール

担当者の指示、指導を順守。世界の食文化を知ることで、食の成り立ちに関心をもって情報収集をし、フードコーディネーターに関する感性を磨いてほしい。授業内容の順番は変更することがある。