

| | | | | | | | |
|---------------|---|--|----|-----|---|------|----|
| 科目名 | 食文化論 | | | | | | |
| Course Name | Food Culture Theory | | | | | | |
| 年次 | 1 | 期別 | 後期 | 単位数 | 2 | 授業形態 | 講義 |
| 担当者氏名 | 牧田泰子 | | | | | | |
| 連絡先(質問等) | 非常勤講師室 | | | | | | |
| 必修/選択 | 選択 | | | | | | |
| 関連 DP | DP1、DP2 | | | | | | |
| 授業の概要と到達目標 | <p>食のコーディネートを実践するうえで心得ておきたい食の歴史と文化食品、食材の知識について講義を通して習得する。</p> <p>①日本料理の歴史と風土についての知識を学び、料理に展開できるようにする。 ②中国料理の歴史と風土についての知識を学び、料理に展開できるようにする。 ③西洋料理と他の国の料理の歴史と風土について学び、料理に展開できるようにする。 ④食材の知識を学び、それぞれの国の料理に応用できるようにする。</p> | | | | | | |
| 授業の方法 | 1～3 回目は日本料理の歴史と風土について映像を交えた講義方式で説明する。4～5 回目は中国料理について、6～9 回目は西洋料理およびその他の料理について映像資料を用いて講義で解説し、単元ごとに小テストを実施する。10～15 回目は食材の知識について映像と講義で説明し。学んだ食材を調理に応用できるようにグループディスカッションを行う。 | | | | | | |
| 学習成果 | L01 | 日本料理の歴史と風土について現在の日本料理のルーツを表現することが出来る。 中国料理の歴史と風土について現在の中国料理のルーツを表現することが出来る。 西洋料理とその他の国の料理の歴史と風土について熟知することで現在のヨーロッパの料理のルーツを表現することが出来る。 各食材の特徴を学び、それぞれの食材を使用した料理を考えることが出来る。 | | | | | |
| | L02 | | | | | | |
| | L03 | | | | | | |
| | L04 | | | | | | |
| 課題に対するフィードバック | 小テストは試験後に模範解答を示し、試験結果は授業内にフィードバックする。 | | | | | | |
| 教科書/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、柴田書店) | | | | | | |
| 履修上の留意点やルール等 | ●担当者の指示、指導を遵守 ●授業で得た知識を持って情報収集をし、フードコーディネーターとしての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●事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分とする。 | | | | | | |
| 担当教員の実務経験 | | | | | | | |

| 成績評価の方法と基準 | | | | | |
|------------|---|---------|-----|-----|-----|
| 評価の領域 | 評価基準 | 学習成果の割合 | | | |
| | | L01 | L02 | L03 | L04 |
| 授業参加態度 | 講話を集中して聞き、板書をした内容だけでなく、重要と判断したことに関しては主体的に調べて、ノートに書き留めること。 | 10 | | | |
| レポート/作品 | 授業中に視聴した映像に関する感想文を提出、個人のとらえ方を評価とする。 | 10 | | | |
| 発表 | | | | | |
| 小テスト | 単元ごとに実施、日常の努力点として勘案する。 | 20 | | | |
| 試験 | 授業で講義をした内容に即した試験で総合評価とする。 | 60 | | | |
| その他 | | | | | |

| | | | | |
|------------|--|-----|--|--|
| 合 計 | | 100 | | |
|------------|--|-----|--|--|

| 回数 | | 授業計画 |
|----|---------|--|
| 1 | 授業内容 | 学習概要、授業計画、学習成果について |
| | 事前・事後学習 | 次回の学習内容について調べてまとめる。 |
| 2 | 授業内容 | 食の歴史と風土について(日本料理の古代から中世)映像資料 |
| | 事前・事後学習 | 日本料理の古代から中世までの食文化について調べてまとめておく。 |
| 3 | 授業内容 | 食の歴史と風土について(日本料理の近世から現代) 小テスト |
| | 事前・事後学習 | 日本料理の近世から現代までの食文化について調べてまとめておく。 |
| 4 | 授業内容 | 中国料理の歴史と風土について(地域により異なる食文化について)映像資料 |
| | 事前・事後学習 | 中国料理の4つの食地域の食文化について調べまとめておく。 |
| 5 | 授業内容 | 中国料理の食材と調理法について 小テスト |
| | 事前・事後学習 | 中国料理で用いられる食材や調理法などを調べまとめておく。 |
| 6 | 授業内容 | 西洋料理の歴史と風土について(古代から現代まで) |
| | 事前・事後学習 | 西洋料理の歴史の流れから見た食文化について調べてまとめておく |
| 7 | 授業内容 | 西洋料理の歴史と風土について(日本における西洋料理と洋菓子) 小テスト |
| | 事前・事後学習 | 日本における西洋料理や西洋菓子について調べまとめておく。 |
| 8 | 授業内容 | その他の国の食文化について(ヨーロッパ・エスニック)映像資料 |
| | 事前・事後学習 | ヨーロッパの国及びエスニックと呼ばれる国の食文化について調べてまとめておく。 |
| 9 | 授業内容 | 食品・食材の知識(肉類・魚類について)映像資料 |
| | 事前・事後学習 | 肉類及び魚類のそれぞれの特徴や調理法について調べてまとめておく。 |
| 10 | 授業内容 | 食品・食材の知識(大豆、野菜類について)映像資料 |
| | 事前・事後学習 | 大豆、豆製品及び野菜、キノコ類、藻類のそれぞれの特徴や調理法について調べてまとめておく。 |
| 11 | 授業内容 | 食品・食材の知識(果物類、乳・乳製品について)映像資料 |
| | 事前・事後学習 | 果物類及び乳・乳製品のそれぞれの特徴や調理法について調べてまとめておく。 |
| 12 | 授業内容 | 食品・食材の知識(穀物類と酒類、調味料について)映像資料 |
| | 事前・事後学習 | 穀物類と酒類、調味料のそれぞれの特徴や調理法について調べてまとめておく。 |
| 13 | 授業内容 | 調理器具について |
| | 事前・事後学習 | 日常使用している調理器具について調べてまとめておく。 |
| 14 | 授業内容 | 和・洋・中国料理の基本的な調理方法について |
| | 事前・事後学習 | それぞれの国により異なる調理方法を調べてまとめておく。 |
| 15 | 授業内容 | 授業のまとめと補足授業 |
| | 事前・事後学習 | いままでの授業での質問や意見をまとめておき発表する。 |