

科目名称：	地域食文化	
担当者名：	谷口 直子	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	演習	1
授業の目的・テーマ		
<p>世界無形文化遺産となった日本料理 食文化を通して郷土の風土・風習を学びます。地域の食や食の魅力を充実するためには、第一に、地域の食に関する様々な情報を把握する必要があります。その上で、食材の選択、食べて・買う魅力、体験する魅力など、提供に関する様々な工夫を学ぶことを目的とします。</p>		
授業の達成目標・到達目標		
<p>授業に加え近江町市場に出向き学びます。食文化については、具体的な料理や調理・加工法だけでなく、自然風土や歴史との係わり、食習慣や食にまつわる年間行事等についても情報を集約し特に地域独特の食材の活かし方、生産者の間に伝わる調理法、食習慣などは地域文化の伝承という観点も含め、地域の歴史を知る住民や地域文化の研究者等の文献も紐解き学びます。さらに、地域の食文化を深めた上で商品の企画・開発に挑みます。</p>		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）	重点項目
DP (1)	建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。	
DP (2)	医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。	
DP (3)	多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。	○
DP (4)	学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。	

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP (1)					0
ビジネスDP (2)					0
ビジネスDP (3)	50	20		30	100
ビジネスDP (4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の実務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし		

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間（分）
第1回 出汁をはじめ世界無形文化遺産となった日本料理	シラバスを精読しておく	20分
第2回 石川の伝統文化、風習、行事	特産物、農産物をリサーチ	20分
第3回 石川県の特産物、農産物を調査	特産物商品化商品をリサーチ	20分
第4回 特産物商品化を調査	商品開発について調べる	20分
第5回 商品開発の考案①	商品開発について調べる	20分
第6回 商品開発の考案②	近江町市場について事前に調べる	20分
第7回 【フィールドワーク】近江町市場見学	近江町市場について事前に調べる	20分
第8回 【フィールドワーク】近江町市場見学	マーケティング企画をを考えておく	30分
第9回 商品化に向けて①	マネージメントをを考えておく	30分
第10回 商品化に向けて②	開発に向けて形にする	30分
第11回 商品化に向けて③	地元企業をリサーチ	30分
第12回 商品化に向けて④	パッケージデザインをを考えておく	30分
第13回 商品化に向けて⑤	宣伝広告をを考えておく	30分
第14回 商品化に向けて⑥	今までの授業の復習	30分
第15回 商品化に向けて⑦	今までの授業の復習	30分

事前事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め短期大学設置基準で規定された学修時間が必要である。
また、事前事後学修としては、各回の課題プリント(小レポート)をまとめることになる。

成績評価の方法・基準

定期試験は、50%で評価する。その他の評価配分は、以下のとおりである。
レポート内容90%、授業への貢献・積極的関与10%で評価する。

課題に対するフィードバック

授業内プリントは回収後に返却する。

教科書・参考書

必要な資料等はその都度配付する。