

科目名称:	食と生活 (ビジネス実務学科・前期)	
担当者名:	越野 裕美子	
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		
①「食と生活」の意義を理解し、国内外の食文化についての基礎知識を習得する。 ②地域の食文化にふれ、地場産の食材や料理について理解を深める。 ③現代の食に関してどのようなことが問題になっているのかを考える。		
授業の達成目標・到達目標		
・国内外の食文化について基礎知識を身につける。 ・地場産業と地域の旬の食材についての知識を身につける。 ・食に関する問題について、考える力を養う。		

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)	50		25	25	100
ビジネスDP (3)					0
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	素晴らしい	とてもよい	よい	要努力
食文化の基礎知識	学んだ基礎知識を実生活に結び付けて身につけている	学んだ基礎知識を正確に理解して身につけている	学んだ基礎知識をほぼ間違えずに身につけている	学んだ基礎知識が理解できず身につけていない
地場産業と地域の食材の理解	全国の各地域を理解し、各所の特産物、郷土料理を説明できる	石川県の特産物、郷土料理を理解し、説明できる	住んでいる地域の特産物等をほぼ把握している	住んでいる地域の特産物等を把握できていない
「食の歴史と文化と風土」の解答力	最近の栄養トレンドを予測し、想定外の問題に対応できる	過去問題を間違えずに解答できる	過去問題を80%以上解答できる	過去問題の50%は回答できない
課題、授業への取り組み	食文化等に対して好奇心を持って理解しようとする態度	食文化等に対して興味を持って理解しようとする態度	食文化等に対して専門分野ではないという態度	食文化等に対して無関心な態度

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 食と生活 食と生活・文化を学ぶ意義 ディスカッション	自分が経験してきた食生活・食文化を振り返る	15分
第2回 味とおいしさ 五味、五法。栄養科学 脳の感覚 嗜好品	調味料について調べてくる	30分
第3回 旬の食材 地域の食材 季節感と栄養、経済性とは	季節ごとの地元産物を調べる	30分
第4回 日本料理 日本料理の季節と伝統(お節、冠婚葬祭) ディスカッション	お節料理について調べてくる	30分
第5回 日本料理② 日本料理の伝承(懐石と懐石)、伝統的家庭料理	懐石及び会席料理について調べてくる	30分
第6回 日本料理③ 洋食、バリエーション、地域食 グループワーク	日本食化した西洋料理(コロッケ・ハンバーグ)などを調べてくる	30分
第7回 西洋料理(フレンチ・イタリアン) 特徴・伝統・バリエーション	これまでに食べたフランス料理、イタリア料理のメニューをメモしてくる	30分
第8回 西洋料理(フレンチ・イタリアン他)② 特徴・伝統・バリエーション グループワーク	フレンチ・イタリアンの特徴とバリエーションについてまとめる	30分
第9回 中華料理 特徴・伝統・バリエーション	これまでに食べた中華料理のメニューをメモしてくる	30分
第10回 中華料理② 特徴・伝統・バリエーション グループワーク	中華料理の特徴とバリエーションについてまとめる	30分
第11回 エスニック料理 特徴・伝統・バリエーション ディスカッション	これまでに食べたエスニック料理(インド、タイ等)のメニューをメモしてくる	30分
第12回 酒・飲料と食文化 ワイン・日本酒等の伝統・バリエーション	世界のお酒、お茶、コーヒーにどんな種類のものがあるか調べてくる	30分
第13回 現代の食文化 外食・中食・その他 ディスカッション	自分が購入して食べてきた中食メニュー(お惣菜)をメモしてくる	30分
第14回 近年の動き～地産地消 地元の食材と消費状況・食育	石川県で生産している食材について調べてくる	30分
第15回 まとめ	全15回の講義内容を復習する	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、予習や考えた内容を小レポートにまとめておくこと。

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。
授業内の学習活動 25%、レポート 25%

課題に対するフィードバック

課題プリントは評価し返却する。定期試験は、希望者に返却する。フィードバックシートで学修成果を伝える。

教科書・参考書

教科書：「フードコーディネーター教本2020」：柴田書店 価格：3,000円(税別)2019年版でもよい。
参考書：「オールガイド食品成分表2020」：実教出版編修部 価格：800円(税別)2019年版でもよい。