

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		
<p>食は様々な地域に根ざし、生活の中心として食文化を生み出してきました。世界の食文化はそれぞれの時代背景と、移り行く異なった自然環境の中で受け継がれ、さらに進化を続けていることを理解します。</p> <p>そして、今日的なライフスタイルに合わせて食文化をより豊かにするにはということに思考を深めていきます。</p>		
授業の達成目標・到達目標		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内外の食文化について基礎知識を身につける。</li> <li>・食文化が時代背景と自然環境で受け継がれていった経緯を理解する。</li> <li>・食に関する問題について、考える力を養う。</li> <li>・消費者サイドに立つフードコーディネーターが習得すべき実践的な内容について理解する。</li> </ul>		

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	担当教員の实務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし	《内容1》	《経験年数1》
	《内容2》	《経験年数2》
	《内容3》	《経験年数3》
	《内容4》	《経験年数4》

備考

到達目標ルーブリック	すばらしい	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	全国の各地域の特産物、郷土料理を理解し、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%は解答できない
課題、授業への取り組み	食文化等に対して積極的に好奇心を持って継承しようとする態度	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、五手法	「食べることの意義」について考えをまとめてくる	30分
第3回 日本料理① 日本料理の特徴と歴史 ディスカッション	これまでに食べた日本料理で印象に残ったことを書き出してくる	30分
第4回 日本料理② 日本料理の季節と伝統(お節、冠婚葬祭) ディスカッション	「行事食」について調べてくる	30分
第5回 日本料理③ 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④ 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 中華料理① 特徴と歴史 ディスカッション	これまでに食べた中国料理で印象に残ったことを書き出してくる	30分
第8回 中華料理② 4地域の特徴 グループワーク	中華料理の4地域の特徴についてまとめる	30分
第9回 西洋料理① 西洋料理の特徴と歴史 ディスカッション	これまでに食べた西洋料理で印象に残ったことを書き出してくる	30分
第10回 西洋料理② 歴史・バリエーション グループワーク	西洋料理が現代にいたる経緯とバリエーションについてまとめる	30分
第11回 その他の国の料理①(英・伊・独) 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(英・伊・独)の料理のメニューをメモしてくる	30分
第12回 その他の国の料理①(北欧・露・米) 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(北欧・露・米)の料理のメニューをメモしてくる	30分
第13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14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学則第17条の2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：「新・フードコーディネーター教本2022」：柴田書店 価格：3,300円(税込)2021年版でもよい。  
参考書：「オールガイド食品成分表2022」：実教出版編修部 価格：910円(税込)2021年版でもよい。  
教科書の該当ページを開きながら解説を行う。