

科目名称：	フードコーディネーター特論Ⅱ（日本酒文化とコーディネーター）	
担当者名：	矢澤 建明、越野裕美子、若月 博延	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	講義	2
授業の目的・テーマ		
白山市には5つの酒造メーカーがあり、全国的に見ても有名な日本酒を扱っています。本講義では、日本酒文化と白山市・石川県の関係をテーマに、酒造メーカーの方々から講義をいただき、日本酒文化を理解してもらうことを目指しています。		
授業の達成目標・到達目標		
①食の商品化と流通に関する基本的な用語と仕組みを理解すること、②新聞やテレビで話題になっている食に関するニュースの背景や内容が理解できるようになること、③フード業界の人々が話題とするようなフードビジネスのトピックスについて意見交換ができるようになること。		

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)	自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し、様々な価値観を持つ他者との良好な信頼関係を築いていくことができる。	
DP(2)	地域社会を理解し、様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化するビジネス社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。	
DP(3)	ビジネス実務の分野において、基礎知識を身につけるとともに、専門的な知識や技能を修得し、各種資格取得を目指して専門性を磨き、これらを柔軟に活用していくことができる。	○

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)			90	10	100
					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）	
あり	吉田泰之氏：吉田酒造代表	
	小堀靖幸氏：小堀酒造代表	

備考

課題・出席レポートの評価 ルーブリック	良好	おおむね良好	努力を要する	難あり
内容	授業内容・課題が、大変わかりやすく記載されている。	授業内容・課題が、わかるように記載されている。	授業内容・課題について記載はあるものの、わかりにくい。	授業内容・課題について理解不能である。
記述分量	授業内容・課題が、もれなく適切な分量で記載されている。	授業内容・課題が、もれなく記載されているが、分量に欠ける。	授業内容・課題で、記載されていない部分がある。	授業内容・課題がほとんど記載されていない。
丁寧さ	丁寧で、読みやすい文字を書いている。	丁寧ではあるが、筆圧が薄いなど読みづらい文字を書いている。	読むことは可能であるが、丁寧さに欠ける文字を書いている。	ほとんど判読不能な文字を書いている。
日本酒文化に対する態度	白山市の日本酒文化に対して好奇心を持って理解しようとする態度	白山市の日本酒文化に対して興味を持っている態度	日本酒文化は専門分野ではないという態度	日本酒文化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 【グループワーク】白山市の日本酒メーカーの調査	本シラバスを精読する。	20分
第2回 【講義】社会人とお酒の付き合い方	1回目の復習とアルコール依存の記事を調べてくる。	30分
第3回 【講義】アルコール依存症について	2回目の復習と白山市の酒造メーカーについて調べる。	30分
第4回 【講義】白山市の酒造メーカー	3回目の復習と中村酒造について調べる。	30分
第5回 【フィールドワーク】中村酒造訪問	中村酒造を訪問した際の質問事項をまとめておく。	30分
第6回 【講義】酒税について	中村酒造訪問のレポート作成。	30分
第7回 【講義】日本酒の世界進出について	6回目の復習と吉田酒造について調べる。	30分
第8回 【フィールドワーク】吉田酒造訪問	吉田酒造を訪問した際の質問事項をまとめておく。	30分
第9回 【講義】日本の日本酒以外のお酒	吉田酒造訪問のレポート作成。	30分
第10回 【フィールドワーク】小堀酒造訪問	小堀酒造を訪問した際の質問事項をまとめておく。	30分
第11回 【講義】最高の飲み方	小堀酒造訪問のレポート作成。	30分
第12回 【講義】日本酒に合う食事	1 1回目の復習。	30分
第13回 【講義】ペアリング	1 2回目の復習と実際の調理してみる。	30分
第14回 【発表】各自のペアリングをした料理・日本酒について	1 3回目の調理について、まとめておく。	30分
第15回 【講義】日本酒以外のペアリング・まとめ	他者のペアリングについてまとめておく。	30分

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、次回までの課題プリント(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、実施しない。 その他の評価配分は、以下のとおりである。  
次回までの課題レポート30%。毎回の課題レポート30%。最終課題レポート30%。授業内での活動状況10%で評価する。

#### 課題に対してのフィードバック

課題レポートはルーブリックで評価し、返却します。

#### 教科書・参考書

教科書は指定せず、毎回プリントを準備します。日本酒や酒文化についての書籍はすべて参考となります。