

開講時期 春学期	曜日 木曜日	時限 2時限
-------------	-----------	-----------

【授業の目的】

食文化の基礎(食の歴史、食品加工の歴史、食作法、世界の食、日本の食など)に関して、情報を収集、分析・理解し、培った知識・知見を正確な情報にして、地域や全国に発信できる力を身につける。

【到達目標】

- ①人類の歴史と文化、食の歴史と文化、多様な世界や日本の食などを説明できる。
②食に影響を与える、様々な様態の文化的背景を理解して、説明できる。
③本科目で培った知識・知見を活用し、新たな情報を収集、分析・理解し、さらに正確な情報にして、地域や全国に発信できる。
④
⑤

【授業概要】

基礎である食品学や食品加工学を背景に、人類の歴史および食の歴史と文化、多様な世界や日本の食などを学習する。食に影響を与える文化的背景を学習する。食文化の学習で培った知識・知見を活用し、新たな情報を収集、分析・理解することを学習する。食文化を、俯瞰的、総合的に、また、個々に細分化し、詳細を分析・学習する。

【授業の進め方・授業手法】

講義形式で授業を進める。授業中に毎回練習問題を実施し、双方向のディスカッションを通じ、学習内容の習得確認を行う。

【準備学習】

授業計画を確認し、講義で使用する参考書や関連科目の教科書を熟読し、専門用語等、関連する事項について調べておく。また、日常の生活において、食文化に関する情報や事項を注視し、収集・分析するとともに講義内容との関連性を理解しておく。例えば、第1回では「食文化とは」について専門用語等、関連する事項を1時間30分以上予習し、疑問点等をノートにまとめておくこと。また、第2回では「食の歴史」について専門用語等、関連する事項を1時間40分以上予習し、疑問点等をノートにまとめておくこと。さらに、毎回1時間40分以上授業内容を復習し、不明点は質問できるようにノートに整理しておくこと。第3回以降、それぞれ「食の歴史」、「食法と宗教」、「日本各地の食」、「世界の食」、「日本の食卓」等、同様にそれぞれ1時間40分以上予習、復習し、質問できるようにそれぞれノートに記録しておくこと。

【授業計画】

- 全回とも集合形態で行う。
第1回 オリエンテーション(全体概要)、食文化とは
第2回 古代の食文化、五節供
第3回 中世の食文化、1月行事食
第4回 近世の食文化、2月行事食
第5回 現代の食文化、3月行事食
第6回 食品加工の歴史、4月行事食
第7回 食作法と宗教、5月行事食
第8回 欧州の食事、6月行事食
第9回 アジアの食事、7月行事食
第10回 東日本の食事、8月行事食
第11回 西日本の食事、9月行事食
第12回 プロトコル、10月行事食
第13回 食器、食具、11月行事食
第14回 食文化総括、12月行事食
第15回 学期末試験

【フィードバックの方法】

情報収集・分析力や地域貢献力を養うため、授業内で練習問題を実施し、解説を行う。

【テキスト】

講義では、特定のテキストを使用せず、以下の参考書を用います。必要に応じて、資料を適宜配布します。
(テキスト ISBN)

【参考文献】

(参考書)「フードスペシャリスト論」、日本フードスペシャリスト協会編(建帛社)
(参考書)「フードコーディネート論」、日本フードスペシャリスト協会編(建帛社)

【オフィスアワー】

会議や出張などで不在の場合があるので、事前にアポイントメントにより対応する。但し、授業時間の後や教授室に在席中は適宜相談に応じる。

【担当教員からのメッセージ】

食品科学の基盤である食品学や食品加工学を背景に、日本の食文化を中心に勉強します。食文化は食だけではなく、民族や伝統など、精神的な様々な様態の文化に、影響されたり波及したり、また、宗教などとも大きな関わりがあり、幅広い内容を含んでいます。食文化に関して、その重要性や奥深さを理解し、広範な知見を修めて下さい。また、関連する情報について収集・分析し、地域や全国に発信できる力を身につけて下さい。

【履修上の注意】

・本講義を受けるにあたっては、事前あるいは並行して食品学や食品加工学の講義を受講していることが望ましい。情報収集・分析力や地域貢献力を養うため、参考書や関連科目の教科書を予習しておくこと。
・3分の2以上の出席がない場合は失格とする。
・遅刻、欠席、私語や携帯電話の使用、飲食・居眠り等は厳禁。ビデオスライドの場合は、普通速度で、最後まで視聴すること。これらが守られない場合は、授業態度不良として、減点の対象となったり、単位不認定の対象となる。また、欠席は、該当箇所のレポートを課す場合がある。

【実務経験のある教員による授業内容】

授業担当者は国立研究機関において我が国の農林水産業に関する研究を行ってきた。また、政府機関で食品標準成分表の策定を行っている。それらの実務経験を活かし、講義内容に関する実践的教育を行う。

【ディプロマ・ポリシーとの関係】

《関心・意欲・態度》
7. 食品・食文化に関する基礎的な知識を身につけていること。
《知識・理解》
5. 身の回りにある食物や栄養、運動に関する諸事を把握し、その内容を理解することにより情報の真偽を判断することができること。

評価方法

平常点(授業参加度、講義中の発言や教員からの質問への応答等)

学期末試験(筆記試験)

評価割合(%) 到達目標との対応

20 ①②③

80 ①②③