

2021年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
122112071	世界の食文化	小出弥生		専門	2	必修	1後期

科目の概要

食は日常的な行為であり、ヒトが生きていくうえで生命に直接繋がる行為です
食文化は身近であるために自分の習慣や考え方が、万人の共通かつ普遍的であると思込みがちです
この授業では、各食品の文化、異文化との比較、アジア、ヨーロッパ、アメリカの食文化を学びます
この知識を実生活で活用して、豊かな食生活を送れることを目指します

学修内容	到達目標
① 食文化とは何かを学ぶ ② 日本人の伝統的な食文化を学ぶ ③ 世界の食文化形成の歴史について学ぶ ④ 各国の食文化の形成から、日本食への影響を学ぶ ⑤ 様々な角度から日本料理の変遷を学ぶ	① 食文化とは何であるかを知る ② 日本人の伝統的な食文化を学び自分の食生活を振り返ることができる ③ 世界の食文化形成の歴史について学び、自分の食のルーツを考えるようになる ④ 各国の食文化の形成から、日本食への影響を考えることができるようになる、 ⑤ 様々な角度から日本料理の変遷を学び、現代の食生活との関わりについて考えるようになる

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	授業の時に積極的に発言をする 授業以外の時間を使い、レポート課題を調べて記述できる
	働きかけ力	
	実行力	
考え抜く力	課題発見力	思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる
	計画力	
	創造力	物事を考える時に、固定観念に捉われることなく色々な方向から考えることができる
チームで働く力	発信力	発表の仕方を工夫して発表ができる
	傾聴力	グループワークで、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べるができる
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

随時、プリントを配布します

他科目との関連、資格との関連

食開発・マネジメントの科目の一つで、食文化の基盤となる授業です

フードコーディネーター実習、カジュアルクッキング実習などの応用していく

学修上の助言	受講生とのルール
・日常の「食」について関心を持ち、歴史を知識と結びつけて考えられるようになってください ・興味を持ったことは、文献、インターネット、身の回りの人などに聞き、さらに深く知ってください	・出席が必要日数に満たない場合は無資格となる。 ・遅刻は20分までとし、3回で1回の欠席として扱う。 ・授業中の私語は慎み、積極的に授業に参加してほしい ・提出物については、期限を守る事、授業当時欠席した場合は、次週までに提出する ・授業を受け、興味を持った内容および課題をレポートにまとめ次週に提出する

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	30	①	✓	授業で学習した内容の理解度を確認する 食文化形成と日本食の影響と変換が説明できる 各国の食文化や料理について説明ができる	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤	✓		
	平常評価	小テスト	0	①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	30	①	✓	課題及び自分で興味を持った内容についてレポートにまとめる (2点×10) レポート課題については「予習・復習」欄に記載
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
				⑤	✓	
成果発表 (プレゼンテーション・作品制作等)	30	①		アジアの食文化について資料を作り、発表する (資料3点 発表4点、評価3点) ヨーロッパの食文化について資料を作り、発表する (資料3点 発表4点、評価3点)		
		②				
		③				
		④	✓			
		⑤	✓			
学修行動	社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	主体性) 授業の時に積極的に発言をする 授業以外の時間を使い、レポート課題を調べて記述できる (課題発見力) 思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる (創造力) 物事を考える時に、固定観念に捉われることなく色々な方向から考えることができる (発信力) 発表の仕方を工夫して発表ができる (傾聴力) グループワークで、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べる (規律性) 無断欠席、遅刻、居眠り、私語など講義に支障をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤	✓		
総合評価割合		100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<p>筆記試験 食文化の形成から日本食の変換、影響について説明できる 各国の食文化について説明ができる レポート 期日までにすべてを提出できる グループ学習 的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる S (秀) 筆記試験；9割以上解答ができる レポート課題；すべて期日までに提出し、内容が充足している グループ学習；積極的に参加する A (優) 筆記試験；8割以上解答ができる レポート課題；すべて提出し、内容が充足している グループ学習；積極的に参加する</p>	<p>筆記試験 食文化の形成から日本食の変換、影響について理解している 各国の食文化を理解している レポート 期日までに提出できる グループ学習 的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる B (良) 筆記試験；7割以上解答ができる レポート課題；7割以上提出し、内容が充足している グループ学習；参加する</p>

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	オリエンテーション 「食文化」の定義、食に対する思想について学ぶ	講義	食文化とは何かを知り、食事にまつわる思想について考える	復習（レポート課題） 自分の食にまつわる考え、この授業で何が学びたいかをまとめる	90	主体性 規律性
2	日本人の伝統的な食文化 和食文化の特徴、保護、継承について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする グループ討議	和食文化の特徴を学び、次世代に伝えることができるようになる	予習：和食について調べる 復習：自分の和食についての思い、どのように継承していくのかを考えレポート作成する	180	主体性 規律性
3	世界の食文化（1） 世界の食文化形成と環境、各地域の特徴について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする グループ討議	世界の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	予習：世界地図。世界歴史について理解しておく 復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 規律性
4	世界の食文化（2） 粉食文化と粒食文化について、異文化と日本の食への影響について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする グループ討議	世界の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	予習：日本の歴史について理解する 復習：グループで討議した内容から、自分の考えをまとめる	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
5	アジアの食文化（1） 中国の食文化	講義 レポートについて フィードバックする グループ討議	中国の食文化を、学び日本食への影響を考えることができる	復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 規律性
6	アジアの食文化（2） 韓国の食文化	講義 レポートについて フィードバックする	韓国の食文化を、学び日本食への影響を考えることができる	復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 規律性
7	アジアの食文化（3） モンゴル、ベトナムなどの食文化	講義 レポートについて フィードバックする	モンゴル、ベトナムなどの食文化を学び、日本食への影響を考えることができる	復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 創造力 傾聴力 規律性
8	ヨーロッパの食文化（1） 東ヨーロッパの食文化について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする	東ヨーロッパの食文化を学び、日本の食文化への影響を考える	復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	ヨーロッパの食文化 (2) 中央ヨーロッパの食文化について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする	中央ヨーロッパの食文化を学び、日本の食文化への影響を考える	復習：興味を待った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 規律性
10	ヨーロッパの食文化 (3) 西ヨーロッパの食文化について	講義 レポートについて フィードバックする	西ヨーロッパの食文化について学び、日本の食文化への影響を考える	復習：興味を待った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 規律性
11	ヨーロッパの食文化 (4) 南ヨーロッパの食文化について	講義 レポートについて フィードバックする	南ヨーロッパの食文化について学び、日本の食文化への影響を考える	復習：興味を待った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 創造力 傾聴力 規律性
12	海外の料理と日本料理の比較	講義 レポートについて フィードバックする	海外の料理と日本料理の違いを考える	復習：興味を待った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 発信力 傾聴力 規律性
13	異文化接触と受容 (1) 大陸文化、南蛮文化、 紅毛文化	講義 レポートについて フィードバックする	日本の食文化に影響を及ぼした異文化について学び、知る	復習：興味を待った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 規律性
14	異文化接触と受容 (1) 欧米文化、多国籍の食	講義 レポートについて フィードバックする	日本の食文化に影響を及ぼした異文化について学び、知る	復習：興味を待った事を調べ、レポートを作成する	180	主体性 規律性
15	まとめ 世界の食文化から日本の食文化へ	講義 レポートについて フィードバックする	世界の食文化から日本の食文化へ影響を考える	復習：テストのためのまとめをする	180	主体性 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力