

## 2024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	高橋舞華		専門	2	必修	1後期

## 科目の概要

古来から現代に至るまでの間に、その時その時の風土や異文化からの影響、社会・経済など人間を取り巻く環境や文化によって食文化は形成されてきました。この授業では、その形成されてきた食文化を学びながら、現在の私達の食文化にどのように影響しているのか知っていき、これからの食の変化を考えていきます。また、実生活にも活かして頂き、食生活を大切に、楽しく、素晴らしい食文化を次の世代につないでいけるように目指します。

学修内容	到達目標
① 食文化とは、和食とは何かを学ぶ ② 日本の歴史から日本料理の変遷を学ぶ ③ 世界の食文化形成の歴史について学ぶ ④ 異国の食文化が日本の食文化にどのような影響を与えているかを学ぶ ⑤ 思想・宗教、これからの日本の食文化を学ぶ	① 食文化とは何であるかを知る ② 伝統的な日本の食文化を学び、自分自身の食生活を振り返り、比較することができる 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 これから変化していく食文化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	予習・復習を行い、授業以外のときでも日常的に意識し理解度を高めることができる。
	働きかけ力	理解できなかったところは、調べたり、周りの人に聞いて解決することができる。
	実行力	ネットやニュースなどを見て現代の食文化を理解することができる。
考え抜く力	課題発見力	授業で学んだことと自身の食生活を比較し、新たな発見ができる。
	計画力	予習をすることで次回の授業で役立てることができる。
	創造力	学んだことを自身の生活に活かすことやこれからの世代につなぐことができる。
チームで働く力	発信力	グループワークでは自分の意見を言うことができる。
	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	他の人の意見を聞き、見方を変えてみるができる。
	状況把握力	
	規律性	無断欠席、遅刻をせず、授業に集中する事ができる。
	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

私達が生きていくための「食」。その食には生きていく為だけではなく日々の生活を楽しく、豊かにしていくものでもあります。時代によって変わっていく食文化。また、国によって様々な食文化。これらを学びながら、実際に食べたり、インターネットや身の回りの人などに聞き、さらに興味を持って頂きたいです。

## 受講生とのルール

- ・遅刻・欠席をしないこと。
- ・授業中の私語は慎み、積極的に授業に参加する。
- ・授業中に課題に取り組んでもらい、授業内に提出、またはGoogle Classroomを使用して提出。

【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	50	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	20	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。 レポート課題については講義後課題をあげ、講義終了後に提出。
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
				⑤		
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	20	①	✓	グループ発表（1） 各国の食文化について資料を作り、発表する。 グループ発表（2） 各国の食文化について資料を作り、発表する。
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
				⑤		
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	主体性） 予習・復習を行い、授業以外のときでも日常的に意識し、理解度を高める事ができる。 （課題発見力） 授業で学んだことと自身の食生活を比較し、新たな発見ができる。 （創造力） 学んだことを自身の生活に活かすことやこれからの世代につなぐことができる。 （発信力） グループワークでは自分の意見を言えることができる。 （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事ができる。 （規律性） 無断欠席、遅刻をせず、授業に集中することができる。	
			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>筆記試験において、食文化の形成から日本食の変換、影響について説明でき、各国の食文化について説明ができる。 授業内でのレポート課題をきちんとまとめ、提出することができる。 グループワークでは積極的に発言をし、他の学生の意見を踏まえながら発表資料を作成することができる。</p>	<p>筆記試験においては、食文化の形成から日本食の変換、影響について理解し、各国の食文化を理解している。 授業内でのレポート課題を提出することができる。 グループワークでは、他の学生の意見を踏まえながら発表資料を作成することができる。</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 15週の授業の進め方についてを説明。 「食文化とは」食文化の定義を学ぶ 我々の一番の身近な和食について考える	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 課題発見力 創造力 規律性
2	日本人の伝統的な食文化 日本食の歴史から食材や料理様式の変化を学ぶ。	講義	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) レポート課題 食の歴史を学び、自分自身の食生活のついて振り返る。	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性
3	アジアの食文化① (中国、韓国、インド等) 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	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) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題 日本食との比較と影響を考える。	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性
4	グループ発表のための資料作成	グループ内で資料収集を行い、どのような構成で発表を行うかを考え、原稿(パワーポイント)を作成する。	一人一人意見を出し合い、発表のための資料を完成させる。また、発表のためのシミュレーションを行う。	(復習) スムーズな発表ができる様にまとめる	90	実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	アジアの食文化② (タイ、マレーシア、インドネシア等) 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	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) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題 日本食との比較と影響を考える。	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性
6	グループ発表(1)	グループによる発表とその評価を行う	グループで発表することで一人ずつの役割を果たすことができる。他のグループの発表を聞き、自身のグループとは違う他国の食文化を学ぶことができ、また発表方法を次に活かすことができる。	(復習) レポート課題 各グループの発表を聞き、感想、疑問点をまとめる	90	働きかけ力 実行力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 規律性
7	中東の食文化 (イスラエル、イラク、トルコ等)	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) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題 日本食との比較と影響を考える。	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性
8	ヨーロッパの食文化 東ヨーロッパの食文化を学ぶ。 西ヨーロッパの食文化を学ぶ	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) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題 日本食との比較と影響を考える。	90	主体性 課題発見力 創造力 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 情況把握力 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 南ヨーロッパの食文化を学ぶ 北ヨーロッパの食文化を学ぶ	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) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題 日本食との比較と影響を考える。	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性
10	グループ発表のための資料作成(2)	グループ内で資料収集を行い、どのような構成で発表を行うかを考え、原稿(パワーポイント)を作成する。	発表のための資料を完成する	(復習) スムーズな発表ができる様にまとめる	90	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 規律性
11	中南米の食文化を学ぶ	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) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題 日本食との比較と影響を考える。	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性
12	グループ発表(2)	学生による発表とその評価を行う	グループで発表することで一人ずつの役割を果たすことができる。他のグループの発表を聞き、自身のグループとは違う他国の食文化を学ぶことができ、また発表方法を次に活かすことができる。	(復習) レポート課題 各グループの発表を聞き、感想、疑問点をまとめる	90	働きかけ力 実行力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 規律性
13	アフリカの食文化を学ぶ(1)	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) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題 日本食との比較と影響を考える。	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性
14	アフリカの食文化を学ぶ(2)	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) 各国の食文化について、自身が知っている情報を確認し、新たに気になる点を発見する。 (復習) レポート課題 日本食との比較と影響を考える。	90	主体性 課題発見力 創造力 規律性
15	思想・宗教について学ぶ 世界の食文化から日本の食文化へ これからの日本の食文化、食生活の変化を考える 試験のまとめ	オンライン授業 非同期型のオンデマンド配信によって実施 レポートについて フィードバックする	これから多様化する食文化に対応していくために、基本的な正しい情報を知る。 ・世界の食文化から日本の食文化へ影響を考える ・これからの日本の食文化を考える	(予習) 各国の思想・宗教についてまとめる (復習) これからの食文化にどのように対応していけばよいかまとめる	90	主体性 働きかけ力 計画力 創造力 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