

令和5年度 「食文化」 シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学科
食文化	1単位	3年	必修	調理科

1 科目の目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことを通して、食文化の伝承と創造を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

2 教科書

必修編4 新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論（全国調理師養成施設協会編）

3 学習内容

- ① 食文化の成り立ちでは、食文化が気候や風土などの自然環境や宗教、風俗・習慣などに関わって発展してきたことを理解する。
- ② 日本の食文化として、日常食、行事食、郷土食について先人の知恵や食のもつ文化的、歴史的な側面を考えるようにする。
- ③ 世界の主な食文化圏とその料理の特徴を理解し、歴史と食文化圏とのかかわりやグローバル化の進展に伴う料理や食生活の変化などに関心をもつ。

4 学習方法

- ① 授業は教科書とプリントを用いて座学で学習を行う。
- ② 長期休業に課題として、郷土料理のレポートと世界の食文化についての新聞を作成し、発表を行う。
- ③ 技術考查対策を調理師養成必携問題集で復習を行う。

5 評価の仕方

- ① 1学期・・・期末考查80点、課題評価や授業態度20点の100点で評価を行う。
- ② 2学期・・・期末考查60点、世界の食文化新聞20点、発表点10点、課題提出や授業態度10点の100点で評価を行う。
- ③ 3学期・・・卒業考查80点、提出物や授業態度20点の100点で評価を行う。