

科目名	食文化論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	選択	2単位	1年次	後期			
担当者名	櫻井 菜穂子	関連する資格	フードコーディネーター資格必修				
授業概要 世界の食文化についてその環境や特徴を学び、さらに日本の食文化形成のプロセスや食材・調理・食事作法など伝承的な食文化の基礎を学ぶことにより、食と土地（地域）と人とのつながりを知る。							
到達目標 1. 食の歴史を知ること、日本食、郷土の食事を見直す契機となる。 2. 歴史的な体験の集積からある食の文化を学ぶことで、今日の食のあり方を考えることができる。 3. 日本の食文化を伝承する方法について考える。			成績評価方法 授業への意欲・態度、課題レポートなどを総合的に評価する。				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験（中間・期末）							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				30
授業態度・授業参加度			○		○		50
プレゼンテーション							
グループワーク		○	○		○		20
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1)食文化論の概要							
文化としての食		食文化の定義					
2) 世界の食文化の形成と環境							
世界の食文化類型とその特徴		世界の料理文化					
3) 食と文明の世界像 DVD視聴①				グループディスカッション レポート			
人間は何を食べてきたのか							
4) 食と文明の世界像 DVD視聴②				グループディスカッション レポート			
人間は何を食べてきたのか							
5) 日本の食文化の形成と自然環境							

6) 日本人は何を食べてきたのか	
日本の食文化の特徴 古代からある食品	
7) 日本人は何を食べてきたのか	
主食の文化	
8) 日本人は何を食べてきたのか	
副食の文化	
9) 日本人は何を食べてきたのか	
調味料・油脂	
10) 食のしきたりと行事食	
11) 日本の食文化 DVD視聴	レポート
日本食とおもてなしの心	
12) 新聞を読む	個人ワーク
日本人の食に関する話題	グループディスカッション
13) 山口の食文化と郷土料理	
郷土料理の試食	
14) 食のしきたりと作法	個人ワーク
抹茶を点ててみよう	
15) これからの日本の食文化について	グループディスカッション
	授業外レポート
授業外学習	
食文化に興味を持ち実際に食べたり、見たり、情報収集して、現代の食について考えてみる	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「日本の食文化ーその伝承と食の教育」江原絢子・石川 尚子編著 (アイ・ケイコーポレーション)	
備考	
授業中は私語を慎むこと。 グループディスカッション時は積極的に参加する。 【オフィスアワー】 櫻井 菜穂子 sakurai@ube-c.ac.jp	