

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食文化概論		大越 光雄	講義	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修 レストランサービス技能検定3級受験資格必修			
学習目標	調理師資格ができた背景や関係業界との繋がりを学びながら、調理師の社会における使命を理解する。また、食文化は民族、地域、時代、宗教などによって多様であることを理解し、その違いを認識しながら、他民族、他地域の伝統を尊重する態度を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	調理師制度の歴史	食文化の定義、調理師の起源と時代背景			
2	調理師の職務	調理関係業界、食生活に果たす役割、食文化の継承			
3	食と文化（1）	食文化の相対性、自然環境と食文化、食の多様性			
4	食と文化（2）	宗教と食物禁忌、食法			
5	食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容、異文化交流、世界の食事情			
6	日本の食文化史（1）	縄文・弥生・奈良・平安時代の食生活			
7	日本の食文化史（2）	鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代の食生活			
8	日本の食文化史（3）	明治・大正・昭和・現代の食生活			
9	現代の食環境と変化の要因	家族の変化、少子・高齢化の到来、現代の食志向			
10	食文化の未来	食育、食文化の課題、食文化の地域性、郷土・伝統料理			
11	日本料理の食文化（1）	日本料理の特徴、料理様式			
12	日本料理の食文化（2）	調理技術、食事作法			
13	西洋料理の食文化	西洋料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法			
14	中国料理の食文化	中国料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法			
15	エスニック料理の食文化	特徴（アジア・中東・中南米）			
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 1 食文化概論 2011 調理師養成施設協会 総合調理用語辞典 凸版印刷(株) 2011				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	配布された資料は教科書と同様に活用し、積極的に授業に臨むこと。				
評価の方法と時期	定期試験と、平常の授業態度及び出席状況、提出物の内容を考慮しながら、総合的に評価する。				