

講義科目名称： 菓子と食生活

授業コード： 02014100

英文科目名称： Confectionery & Human Eating Style

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	選択
担当教員			
土井 喜芳			
月4			
添付ファイル			

科目の概要	製菓業界で仕事をするにあたり、身につけておくべき基本的知識である菓子の歴史・地理について、和菓子・洋菓子・パンなど食生活を主眼に置いて通論的に学びます。 洋菓子に対する理解は欧米の社会、歴史を学ぶことにより奥深いものとなります。 和菓子はわが国の伝統的な菓子ですが、中国などアジア諸国やポルトガルなど欧米諸国からの影響を強く受けていることは周知でしょう。 この授業は、欧米やアジアの歴史・地理を通観することにより、今後の時代の変化に対応可能な、今より少しでも広い視野を持って社会生活・職業生活を送れるようになるよう、そのための基礎知識を学びます。		
授業の内容	第1回	オリエンテーション シラバスの確認、	
	第2回	『菓子・パン』の世界史1 古代のヨーロッパを中心として	
	第3回	『菓子・パン』の世界史2 中世のヨーロッパを中心として	
	第4回	『菓子・パン』の世界史3 近代のヨーロッパを中心として	
	第5回	『菓子・パン』の世界史4 近代のヨーロッパを中心として	
	第6回	『菓子・パン』の世界史5 世界史テスト	
	第7回	『菓子・パン』の日本史1 古代社会と東アジアを中心として	
	第8回	『菓子・パン』の日本史2 中世社会と東アジアを中心として	
	第9回	『菓子・パン』の日本史3 近世社会とヨーロッパを中心として	
	第10回	『菓子・パン』の日本史4 近代以降の日本社会を中心として	
	第11回	『菓子・パン』の日本史5 日本史テスト	
	第12回	『菓子・パン』と現代社会1 現代社会と食生活	
	第13回	『菓子・パン』と現代社会2 現代社会と食生活	
	第14回	『菓子・パン』と現代社会3 現代社会テスト	
	第15回	まとめ 総合テスト	
		定期試験	
学習到達目標	① 洋菓子・パンの背景にある欧米の歴史・地理を概説できることを目指す。 ② 和菓子の背景にある日本の歴史・地理を概説できることを目指す。 ③ 私たちが食する菓子・パンの背景にある現代社会について考察を深める。		
授業の方法	① 各回のテーマによる質疑応答1 ② 講義形式 ③ 各回の講義内容に関する確認テスト・演習問題による質疑応答2		
成績評価の方法	授業参加（質疑応答1）15% 小テスト15%	授業参加（質疑応答2）20% 定期試験50%	
教科書・テキスト	教科書は特に指定しない。		
参考書	『詳説日本史、山川出版社』『詳説世界史、山川出版社』		
授業時間外の学修について（事前・	毎回講義の初めに前回講義の内容に関する質疑応答を行うので、復習をしておくこと。		

事後学習について)	
履修上の留意事項	私語厳禁、正しい着席姿勢
オフィスアワー	授業内容については講義終了後いつでもどうぞ その他の質問は教務課に申し出てください
実務経験	
その他	