

講義科目名称：菓子と食生活

授業コード：

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			
佐々木 信治			
水5			
添付ファイル			

科目の概要	世界と日本における、菓子・パンの歴史を学ぶことにより、現在の製菓・パン業界を取り巻く環境や、業界の動向、その社会的役割に対する認識を高める素地を作ります。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション 毎回の授業の進め方について。</p> <p>第2回 菓子と食生活</p> <p>第3回 菓子・パンの世歴史① 先史時代～中世</p> <p>第4回 菓子・パンの世界史② 近世～近代</p> <p>第5回 菓子・パンの世界史③ 現代</p> <p>第6回 菓子・パンの世界史④ まとめと小テスト①</p> <p>第7回 菓子・パンの日本史① 先史時代～室町時代</p> <p>第8回 菓子・パンの日本史② 安土桃山・江戸時代</p> <p>第9回 菓子・パンの日本史③ 明治・大正時代</p> <p>第10回 菓子・パンの日本史④ 昭和・平成時代</p> <p>第11回 菓子・パンの日本史⑤ まとめと小テスト②</p> <p>第12回 菓子・パンと現代社会① 製造・生産</p> <p>第13回 菓子・パンと現代社会② 消費・包装</p> <p>第14回 菓子・パンと現代社会③ 小テスト③</p> <p>第15回 まとめ</p>
学習到達目標	<p>1 菓子・パンを題材にして世界を知る。</p> <p>2 菓子・パンを題材にして日本史を知る。</p> <p>3 菓子・パンを題材にして現代社会を知る。</p>
授業の方法	講義
成績評価の方法	小テスト48% 定期試験52%
教科書・テキスト	「製菓衛生師全書」日本菓子教育センター
参考書	特に指定なし
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	講義内容に関する小テストを3回実施するので、レポートとしてまとめておくこと。
履修上の留意事項	講義内容は毎回ノートにまとめること。 授業内容にそって教科書を熟読しておくこと。
オフィスアワー	<p>月曜日 1限 火曜日 1限、5限</p> <p>非常勤の先生は授業終了後に質問、相談してください。</p>

担当教員への連絡 方法	n-sasaki@osaka-aoyama.ac.jp 非常勤の先生は教務課に申し出てください。
その他	