

講義科目名称： 食文化概論

授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
高山 信行			
火1			
添付ファイル			

科目の概要	人類がそれぞれの時代、それぞれの土地でどのように食べ、食と関わって来たのか。 日本の歴史の中での食文化を知るのは勿論、諸外国の食文化を知ることにより、どのような文化を作り、発展して来たのかを学ぶ。
授業の内容	<p>1 食文化とは</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化とはなにか。 ・世界の主作物。 ・食法や食の伝播。 <p>2 日本の食文化史①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・古代から室町時代まで <p>3 日本の食文化史②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安土桃山時代から現代まで <p>4 西洋料理の食文化史</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フランスを主とした食文化について。 <p>5 中国の食文化史</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中国の食文化。 ・中国料理の系統について。 <p>6 伝統料理①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本膳料理と袱紗料理 <p>7 伝統料理②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・懐石料理と会席料理 <p>8 伝統料理③</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精進料理、卓袱料理、南蛮料理、普茶料理。 <p>9 行事食①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行事食とは ・5節句について <p>10 行事食②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その他の行事食について。 <p>11 箸</p> <ul style="list-style-type: none"> ・箸の歴史 ・箸の持ち方、使い方 <p>12 日本酒</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒の歴史 ・酒の種類 <p>13 日本茶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お茶の歴史 ・お茶の種類 <p>14 そば・うどん</p> <ul style="list-style-type: none"> ・そば、うどんの歴史 ・そば、うどんについて <p>15 まとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今まで学修した事のまとめ。
学習到達目標	歴史を知り、習慣や伝統、更に料理が形成された流れを知ること、根底にある料理に対する価値観を理解出来るようになる。
授業の方法	調理理論と食文化概論の本を基により分かりやすく進める為、毎回自作資料を配布する。
成績評価の方法	筆記試験80% 小テスト20%
教科書・テキスト	「新調理師養成教育全書第4巻 調理理論と食文化概論」 全国調理師養成施設協会編
参考書	必要に応じて資料を配布する。
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	毎回の授業を事前・事後学習し、ノートを整理する。
履修上の留意事項	11週目は305実習室で行います。（白衣は必要ありません）

オフィスアワー	月曜日～金曜日 9：00～17：00（予定確認）
担当教員への連絡方法	1-201（研究室）
その他	