

# 愛知東邦大学 シラバス

開講年度(Year)	2024年度	開講期(Semester)	後期
授業科目名(Course name)	世界の食文化		
担当者(Instructors)	石山 絹子	配当年次(Dividend year)	1
単位数(Credits)	2	必修・選択(Required / selection)	選択

## ■授業の目的と概要(Course purpose/outline)

食文化は様々な地域や場面において人の価値観に対応する形で成立してきた。それは食材の選択、生産、加工、献立、食作法にまで及び、多様性を生み、食に関する技術を発展させてきた。しかし、近年における技術の発展や食文化のあり方は人にとって好ましいものばかりとは限らない。食文化の未来の展望やあるべき姿について考えを持つことを目標とし、授業では食文化の変遷とその背景を振り返ることで先人の工夫と努力を見つめ直し、食文化の現代的な問題点を検討する。また、グローバル化をたどる現代のニーズに応えられるよう世界の多彩な食文化学習対象とし、基礎知識を身につける。以上の内容を講義形式で行う。

## ■授業形態・授業の方法(Class form)

授業形態(Class form)	講義
授業の方法(Class method)	授業テーマに沿ってスライド(パワーポイント)を用いて講義を行う。スライドを見て用紙にノートする。

## ■各回のテーマとその内容(Each theme and its contents)

回数(Num)	テーマ(Theme)	内容(Contents)	メディア区分(Media)
第1回	はじめに	「何のために食べるのか」を考え、本講義で学ぶ内容を確認する。	<input type="checkbox"/>
第2回	食の歴史	食に関する歴史を学び、食文化の変遷を知る。	<input type="checkbox"/>
第3回	食と宗教の関わり 食作法・マナー	食の選択に大きく影響を及ぼす宗教・思想・食のタブーについて学ぶ。また、食作法、食器・食具に関する文化、その背景を学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第4回	日本の食文化	日本の食文化の成立の背景、歴史や特徴を学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第5回	ヨーロッパの食文化	フランスを中心にヨーロッパの食文化の成立の背景、歴史や特徴を学ぶ。イタリア、イギリスの食文化にもふれる。	<input type="checkbox"/>
第6回	アジアの食文化	中国を中心にアジアの食文化の成立の背景、歴史や特徴を学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第7回	中東の食文化	世界三大料理と言われるトルコ料理やイスラム教圏を中心に中東の食文化の成立の背景、歴史や特徴を学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第8回	アメリカの食文化	アメリカの食文化の成立の背景や特徴を学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第9回	嗜好性の追求	味覚のしくみやおいしさとは何かを確認し、嗜好性の追求による食文化や技術の発展について学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第10回	食料の保存方法	食料の劣化や保存の原理を確認し、長い歴史の中で成立してきた保存食や現代の科学技術による保存方法について学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第11回	発酵食品	世界各地にみられる発酵食品についてその成立の背景や発酵のしくみについて学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第12回	健康志向	飽食の時代を迎えた国々で起こる食の健康志向について、その背景や食が健康に及ぼす影響を学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第13回	食の合理化、簡便性の追求と安全性の見直し	食産業や科学の発達により得られた便利さの裏で脅かされる食の安全性について学ぶ。	<input type="checkbox"/>
第14回	これからの食文化を考える	現代の食文化に起きている様々な変化とそれにより失われるものを学び、今後の食文化のあるべき形を考える。	<input type="checkbox"/>
第15回	まとめ	本講義をふり振り返り、様々な食文化について興味を持ったことや意見・期待することなど、自ら考えたことをレポートにまとめる。	<input type="checkbox"/>

## ■授業時間外学習(予習・復習)の内容(Preparation/review details)

普段から食に関するニュース等に興味を持つこと。(1時間程度)授業後は印象に残った内容や感想を改めて書き留め、ノート整理を行う。(1時間30分程度)授業内容に関する情報を集め、レポート作成のための準備を行う。(1時間30分程度)

■課題とフィードバックの方法(Assignments/feedback)

毎回の講義時間内で授業内容に関する問題を出題する。また、感想、理解したことをまとめ提出する。問題の解答および感想等は採点し返却する。

■授業の到達目標と評価基準(Course goals)

区分(Division)	DP区分(DP division)	内容(DP contents)
知識・技能	◆ 2019全学共通DP1	食文化に関する幅広い知識を習得し、食に関心を持ち、今後の世界の食文化の在り方について意見を持つことができる。

■成績評価(Evaluation method)

筆記試験(Written exam)	実技試験(Practical exam)	レポート試験(Report exam)	授業内試験 (in-class exam)	その他(Other)
			100%	

授業内試験等(具体的内容)(Specific contents)

講義内で提出する問題の解答、講義内容の感想等を40点満点で採点する。また15回目の授業で作成するレポートを60点満点で採点し、成績評価を行う。問題の解答、感想等の提出をもって授業を出席したものとみなす。提出期限に遅れて提出した場合は欠席とし、採点しない。

■テキスト(Textbooks)

No. (No.)	テキスト名など(Text name)	ISBN(ISBN)
1	なし	
2		
3		
4		
5		

■参考図書(references books)

No. (No.)	テキスト名など(Text name)	ISBN(ISBN)
1		
2		
3		
4		
5		