

調理	科	科目名	食文化	担当者	甲斐 律子
履修学科		調理科			
履修学年		第 1 学年	履修単位	1 単位	
概要及び目標	人間の食と食文化の多様性について文化相応的な見方を養い、異なる食文化に対する寛容で受容的な態度を培う				
評価基準及び方法	定期テストや提出物等を中心に授業態度、出席を総合的に判断して評価する。				
使用教科書及び教材	教科書・・・全国調理師養成施設協会 調理師教科全書 調理理論と食文化 調理用語辞典・・・全国調理師養成施設協会				
その他留意点	専門調理師の学科試験対策を考慮した授業展開をしている。				

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	食文化学習の意義	食文化学習のねらい 食文化とは何か	
5	食文化学習の意義 自然・文化環境と食文化の多様性	食文化の相対性 食文化の世界化 自然・文化環境と食文化の多様性	
6	自然・文化環境と食文化の多様性	食物選択の多様性 主食・常食の多様性 宗教と食物禁忌 食の技術の多様性	
7		食べ方の多様性 現代の食文化の共通化と国際化	
9	日本と世界の食文化	調理の歴史 ①日本料理 ②西洋料理	
10		③中国料理 伝統料理と郷土料理	
11		現代の食環境 現代の食志向と食の多様化	
12	世界の料理	①日本料理の特徴 日本料理様式 ②食事作法	
1		①西洋料理の特徴 西洋料理様式 ②中国料理の特徴 中国料理様式	
2	食文化と調理師のかかわり	アジア料理 調理業界における調理師の義務	
3		食生活に果す役割と期待 食文化継承者としての調理師	