

教科		調理栄養		科目	食文化概論	単位数	1
学年	1	科	調理栄養科		専攻・コース		
教科書		調理理論と食文化概論			副教材		
学習到達目標		食文化の成り立ちや日本と世界の料理・食文化を学び、食文化の伝承と創造に必要な知識を習得し、実践的な態度を育てる。					
評価の観点		国際化に対応して食と食文化の多様性を理解し、異なる食文化に対して寛容で受容的な姿勢を有するとともに、伝承された食文化をよりよく発展・創造する態度を身に付けることができる。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
前 期	4	・食文化の成り立ち ・多様な食文化		食文化とは何か、食文化の相対性について理解し、自然環境と食文化について知る。			
	5	・多様な食文化		宗教と食物禁忌、食法・調理法などの多様性を理解する。			
	6	・食文化の共通化と国際化		食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化、食生活の変容と食文化の創造、世界の食事情について理解する。			
	7	・日本の食文化史		原始・古代・中世の各時代の食文化のポイントをまとめ、理解する。			
	8						
	9	・日本の食文化史		近世・近代・現代の各時代の食文化のポイントをまとめ、理解する。			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	・日本料理の食文化	日本の風土と食文化の特徴についてまとめ、日本料理様式・食事作法についても理解する。	
	11	・行事食と郷土料理	日本の食文化の地域性、行事食、郷土料理について理解する。	
	12	・現代の食生活と未来の食文化	食生活の現状を知り、食文化の未来について考える。	
期	1	・西洋料理の食文化	西洋料理の変遷、特徴、西洋料理様式、食事作法について理解する。	
	2	・中国料理の食文化	中国料理の変遷、特徴と系統、中国料理様式、食事作法について理解する。	
	3	・その他の国の料理の食文化	アジアの料理、中東の料理、中南米の料理について理解する。	