

令和2年度 前期 授業シラバス

医療ビジネス観光福祉専門学校

## 科目名：和文化1

対象クラス(専攻)：2学年 観光学科(トラベル・交通)

単位数：1

担当教員名：川村 仁

授業形態：講義

教材：和食検定初級編

教員の実務経験：サービス業界に約10年勤務

授業内容(実務経験を活かした指導内容)：

和食検定の取得を目指す。

到達目標：

- (1) 日本食の歴史を理解する
- (2) 基本的な調理方法を理解する
- (3) 各都道府県にある特産品を理解する
- (4) 和食の文化を理解する
- (5) 海外から来るお客様へ日本食の良さを伝えられる
- (6) 和食検定 初級合格

評価方法/基準：

小テスト及び期末試験にて採点を行う。

A・B・C、60点以下をD評価

その他、注意事項：

関連する主な検定試験：

キーワード：

<授業計画>

第1週	自己紹介・和食検定についての説明 和食文化について
第2週	和食文化について 和食文化誕生と地理
第3週	和食文化について 米文化、料理の変遷、調味料の歴史
第4週	和食文化の継承 地域の食材と郷土料理（北海道・東北地方）
第5週	和食文化の継承 地域の食材と郷土料理（関東地方）
第6週	和食文化の継承 地域の食材と郷土料理（北陸・中部地方）
第7週	和食文化の継承 地域の食材と郷土料理（近畿地方）
第8週	和食文化の継承 地域の食材と郷土料理（中国・四国地方）
第9週	和食文化の継承 地域の食材と郷土料理（九州・沖縄地方）
第10週	行事と和食 冠婚葬祭における和食・四季の食材
第11週	和食文化を生み出す世界 調理方法・米・水
第12週	和食の技とおもてなし 食事のマナー・箸
第13週	未来に向けて 未来につなげる和食文化
第14週	期末試験
第15週	復習、テスト解答