

科目区分	専門教育科目	科目名	長崎食育学		科目コード	20102	担当者	担当教員
対象学生	栄養士コース1年生	学期区分	前期	単位数	1	卒業要件	必修	
						免許・資格要件		
科目の主題						成績評価の方法と割合		
<p>栄養士の仕事に、地域の料理、食材、加工食品、食習慣など、地域の食文化を活かした場面が出てきます。長崎食育学では、長崎の食文化に特化した学びの中から、地域で暮らす人の歴史と食文化との関わりを考えます。</p>						<p>提出物 (75%) 受講態度 (25%)</p>		
科目の到達目標						教育目標に基づく学修成果の到達目標		
						誠実な人柄と人間力(尽心)	高度な知性と創造力(創造)	明確な意志と実践力(実践)
1.	栄養士の業務と地域の食文化との関わりを学ぶ。					○	○	○
2.	長崎の食文化に関わるプロの考えや学びの姿勢を感じる。					○	○	○
3.	長崎の食材・料理・行事などの学びから郷土愛を高める。					○	○	○
4.								
5.								
授業方法								
<p>必要に応じてプリントを使用し、パソコンと板書をしながら講義形式で行う。 4人程度のグループに分かれて、テーマごとに長崎の郷土料理や加工食品の実習を行う。</p>								
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)								
<p>教科書を読み、長崎の食文化の見直しをしておくこと。 実際に長崎料理を作ること。 外部講師を迎えるもてなしの心を養っておくこと。</p>								
授業計画								
第1回	オリエンテーション (挨拶、実習の準備の仕方、レポートの書き方など)							
第2回	長崎県の食生活の特徴							
第3回	長崎県の郷土料理							
第4回	長崎の魚							
第5回	長崎の加工食品							
第6回	卓袱料理の歴史							
第7回	食品加工実習および調理実習 (2班に分かれて実習)							
第8回	食品加工実習および調理実習 (2班に分かれて実習)							
第9回	調理実習 (2班に分かれて実習)							
第10回	調理実習 (2班に分かれて実習)							
第11回	長崎ちゃんぽんの歴史							
第12回	長崎の農産物							
第13回	“地産地消”長崎における食への取り組みについて							
第14回	長崎の料理							
第15回	長崎の刃物の歴史 (蚊焼の包丁)、包丁の管理と取り扱い方							
教科書・参考書					受講生へのメッセージ			
<p>長崎料理 脇山順子 長崎新聞社 ちゃんぽんと長崎華僑 陳 優継 長崎新聞社</p>					<p>長崎食育学は専門教育科目です。郷土のことを系統立てて学ぶことで理解が深まり、郷土に対する思いがより強くなることを期待しています。郷土の活性化に貢献できる人材になることを願います。</p>			