

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----|-------------------|----|-------|--|--|-----------------------------------|-------------|------------|-----------|
| 科目区分 | 専門教育科目 | 科目名 | 長崎食育学 | | 科目コード | 22S102 | 担当者 | 太田 美代、古賀 克彦、 桑原 倫子、桑原 真美 | | | |
| 対象学生 | 生活創造学科 栄養士コース 1年生 | | 学期区分 | 前期 | 単位数 | 1 | 担当形態 | オムニバス | | | |
| | | | 授業形態 | 実習 | | | | | | | |
| 科目 | | | 施行規則に定める科目区分又は事項等 | | | 卒業要件 | 必修 | | | | |
| | | | | | | 免許・資格要件 | | | | | |
| 科目の主題 | | | | | | 学修成果との関連（大◎、中○、小△） | | | | | |
| 長崎独自の食文化や各種行事の食について学ぶことにより、地域の文化や伝統の根幹に食が係わっていることを学ぶ。 また、授業に卓袱料理試食会を取り入れ、食文化継承の目的について考える機会を設ける。 | | | | | | 1. 「 反心 」 誠実な人柄と 人間力 | 2. 「 創造 」 高度な知性と 創造力 | 3. 「 実践 」 明確な意思と 実践力 | | | |
| 科目の到達目標 | | | | | | ① 誠実性・真摯性 | ② 多様性・協働性 | ③ 知識・技能 | ④ 表現考力・創造断力 | ⑤ 実主体性・自立性 | ⑥ 就業力・貢献力 |
| 1. | 系統立てた授業内容により長崎の食文化について理解を深める | | | | | | | | | | |
| 2. | 長崎の食材・料理・行事などを学び、郷土愛を高める | | | | | | | | | | |
| 3. | 本コースが目指す地域密着型の栄養士教育の意味を理解する | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| 5. | | | | | | 成績評価の方法と割合 | | | | | |
| 授業方法 | | | | | | 提出物（70%） 受講態度（30%） | | | | | |
| 講義を中心とするが、数回、実習を行う。 実習は、4名程度のグループに分かれ長崎の郷土料理や加工食品を作る。 15回目は、2年生が調理した卓袱料理をいただきながら、食文化継承とテーブルマナーを体験する。 | | | | | | | | | | | |
| 課題等への対応 | | | | | | 授業外学修時間 | | | | | |
| 提出されたレポートは、添削し返却する。 | | | | | | 毎週60分程度 | | | | | |
| 回数 | 授業計画 | | | | | 学習課題（予習・復習） | | | | | |
| 第1回 | オリエンテーション（レポートのまとめ方、受講のマナーなど） 【担当：コース教員】 | | | | | レポートのまとめ方について復習する。 | | | | | |
| 第2回 | 長崎の食文化 【担当：古賀】 | | | | | 長崎県の食文化について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第3回 | 長崎の砂糖文化と和菓子 【担当：外部講師他】 | | | | | 砂糖の歴史と伝統和菓子について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第4回 | 長崎の水産物 【担当：外部講師他】 | | | | | 長崎の水産物の現状と課題について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第5回 | 日本料理の心 【担当：外部講師他】 | | | | | 日本料理の特徴や料理人の心構えについて、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第6回 | 長崎の農産物 【担当：外部講師他】 | | | | | 長崎の農産物と農業の現状について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第7回 | 西洋料理伝承の地長崎 【担当：外部講師他】 | | | | | 長崎における西洋料理の始まりについて、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第8回 | ちゃんぽんと長崎華僑 【担当：外部講師他】 | | | | | ちゃんぽんと皿うどんの歴史、長崎華僑の活動などについて、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第9回 | 長崎の郷土料理①（調理実習） 【担当：太田】 | | | | | 長崎の郷土料理の歴史や作り方について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第10回 | 長崎の郷土料理②（調理実習） 【担当：古賀】 | | | | | 長崎の郷土料理の歴史や作り方について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第11回 | 普茶料理（調理実習） 【担当：桑原（真）】 | | | | | 普茶調理の歴史や黄檗素種の作り方について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第12回 | カステラの加工実習 【担当：桑原（倫）】 | | | | | カステラの歴史や作り方について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第13回 | 蚊焼包丁の歴史と手入れの方法 【担当：外部講師他】 | | | | | 包丁の材質、製法、研ぎ方などについて、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第14回 | 長崎卓袱料理 【担当：外部講師他】 | | | | | 卓袱料理の歴史や献立形式について、学んだことをレポートにまとめる。 | | | | | |
| 第15回 | 卓袱料理試食会（2年生から1年生へ食文化の伝承） 【担当：コース教員】 | | | | | 試食会の感想をレポートにまとめ、地域の食文化を学ぶ目的を明確にする。 | | | | | |
| 試験 | 定期試験を実施しない | | | | | | | | | | |
| 教科書 | 授業に必要な資料は随時配布します。 | | | | | 受講生へのメッセージ | 長崎の食育を学ぶことで、地元の食文化について見直してください。そして、地域に貢献できる栄養士を目指してください。 | | | | |
| 参考書等 | なし | | | | | | | | | | |