

科目区分	専門教育科目	授業科目名	長崎食育学Ⅱ			科目コード	26S103	担当者	古賀 克彦、冨工 由貴、桑原 真美、太田 智子			担当形態	オムニバス
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	2年次	開講学期	春学期	単位数	1	必修・選択の別	必修	免許・資格要件			
授業形態	実習	履修条件						教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分				
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連							科目に含めることが必要な事項				

授業の主題	長崎独自の食文化や各種行事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深く関わっていることを理解する。また、卓袱料理試食会の企画・運営を行うことにより、長崎の食文化や「もてなしの心」についても学ぶことを目的とする。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出されたレポートは、添削し返却する。
授業の方法	卓袱料理試食会の企画運営を中心とするが、数回、講義や実習を行う。 卓袱料理試食会の企画運営では、試食会の計画段階から本番まで、試食会の運営全体を学ぶと同時に、「もてなしの心」についても学ぶ。	アクティブ・ラーニングの実施方法	自ら卓袱料理試食会の企画運営を行うことにより、行事・イベントの運営方法について学ぶ。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	オリエンテーション（授業の概要の説明）【担当：コース教員】	シラバスを読んでおくこと。	第9回	卓袱料理試食会 試作2回目検討会【担当：コース教員】	2回目の試作の問題点についてまとめておくこと。	
第2回	（講義）卓袱料理について【担当：古賀】	卓袱料理について、学んだことをレポートにまとめる。	第10回	卓袱料理試食会 事前準備・リハーサル（1回目）【担当：コース教員】	予め卓袱料理試食会の運営手順を読み、自分の役割を理解しておくこと。また試食会全体の流れも理解しておくこと。	
第3回	卓袱料理試食会 グループオリエンテーション【担当：コース教員】	長崎特有の伝統野菜の特徴やその活用方法について、学んだことをレポートにまとめる。	第11回	卓袱料理試食会 事前準備・リハーサル（2回目）【担当：コース教員】	予め卓袱料理試食会の運営手順を読み、自分の役割を理解しておくこと。また試食会全体の流れも理解しておくこと。	
第4回	卓袱料理試食会 試作（1回目）①【担当：コース教員】	予め卓袱料理のレシピを読み、理解しておくこと。終了後は試作した料理の問題点についてまとめておくこと。	第12回	卓袱料理試食会 本番①【担当：コース教員】	予め、担当する卓袱料理のレシピと作業工程を理解しておくこと。また試食会全体の流れを理解しておくこと。	
第5回	卓袱料理試食会 試作（1回目）②【担当：コース教員】	予め卓袱料理のレシピを読み、理解しておくこと。終了後は試作した料理の問題点についてまとめておくこと。	第13回	卓袱料理試食会 本番②【担当：コース教員】	予め、担当する卓袱料理のレシピと作業工程を理解しておくこと。また試食会全体の流れを理解しておくこと。	
第6回	卓袱料理試食会 試作1回目検討会【担当：コース教員】	1回目の試作の問題点についてまとめておくこと。	第14回	卓袱料理試食会 本番③【担当：コース教員】	予め、担当する卓袱料理のレシピと作業工程を理解しておくこと。また試食会全体の流れを理解しておくこと。	
第7回	卓袱料理試食会 試作（2回目）①【担当：コース教員】	予め卓袱料理のレシピを読み、理解しておくこと。終了後は試作した料理の問題点についてまとめておくこと。	第15回	卓袱料理試食会 総括【担当：コース教員】	卓袱料理試食会を総括し、反省点や改善点などをあらかじめまとめておく。	
第8回	卓袱料理試食会 試作（2回目）②【担当：コース教員】	予め卓袱料理のレシピを読み、理解しておくこと。終了後は試作した料理の問題点についてまとめておくこと。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	30分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	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	長崎食育学は、長崎の食文化を深く学ぶことができる本学独自の科目です。本授業では、卓袱料理試食会の企画・運営を中心に、長崎の食文化について学びます。卓袱料理は、一つの皿に盛り付けられた料理を取り分けて食べる「おもやいの心」を大切に作る料理です。おもやい（御筋い）とは、相手を思いやり、共に分かち合い、支え合う精神のことです。本授業では、長崎を代表する料理形式である卓袱料理について学ぶと同時に、「おもやいの心」についても学んでください。そして、長崎の食文化を後世に伝承できる栄養士を目指してください。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

