

授業概要 (シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS113	分類	講義科目
授業科目名	和食	英文授業科目名	Washoku
年度	2024年度	年次	昼間部 1年 <small>ホテル科・フライダール科・ホテルSNS科</small>
開講学期	通年	授業の方法	講義科目
単位数	2単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	吉岡 康子	実務経験あり	備考
経歴	マレーシア ホリデイ・ビラ・スパン 日本料理「石庭」1997年7月～2000年3月勤務		

■授業・科目情報

学習目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業を通じ、積極的かつ豊かな人間性の育成、料飲部門に興味を持たせる。</li> <li>・2013年ユネスコ世界無形文化遺産に認定され、世界中でも注目されている和食の魅力伝える。</li> <li>・和の食文化に対する興味関心を高める。</li> <li>・和食検定初級レベル合格を目指す。</li> </ul>		
教科書	和食検定入門編公式テキスト(一財日本ホテル教育センター編)、補助教材:和食検定初級レベル練習過去問題集500選		
授業計画	回数	内容	
	1	和食の基本1 和食と日本食の違い、世界無形文化遺産に登録された理由、日本の特徴	
	2	和食の基本2 一汁三菜、お箸の持ち方・タブー	
	3	旬の食材1 春夏の食材	
	4	旬の食材2 秋冬の食材	
	5	地域の食材と郷土料理1 各都道府県の代表的な食材と郷土料理(北海道東北、関東、北陸、中部地方)	
	6	地域の食材と郷土料理2 各都道府県の代表的な食材と郷土料理(近畿、中国四国、九州沖縄地方)	
	7	冠婚葬祭と料理、暦と料理、二十四節気と雑節、五節供	
	8	和食文化を生み出す食材と料理 魚介類、野菜類、肉類	
	9	和食の特徴 陰陽五行、五味・五色・五法	
	10	日本の調味料と出汁1 砂糖、塩、酢、醤油、味噌、味醂、日本酒	
	11	日本の調味料と出汁2 出汁の種類	
	12	前期末試験	
	13	年中行事と料理1 1月～12月までの年中行事①	
	14	年中行事と料理2 1月～12月までの年中行事②	
	15	日本料理の遍歴1 大饗料理、精進料理、本膳料理の説明	
	16	日本料理の遍歴2 懐石料理、会席料理、専門料理の説明	
	17	特別授業1 出汁講座(新宿調理)	
	18	特別授業2 和食体験事前学習(見学ホテル担当者)	
	19	米について 米の種類、米の作り方、米の副産物	
	20	日本酒 日本酒とは、酒造好適米、日本酒の種類(特定名称酒)、有名日本酒、日本酒のサービス温度	
	21	日本茶と和菓子 日本茶の種類、日本茶の特徴と味わい、日本茶の淹れ方、年中行事と和菓子	
	22	和食検定対策	
	23	和室のしつらえ	
	24	後期末試験	
授業の進め方	教科書を使用しながら、日本国内の食材を基に、和食の基本を学んでいきます。		
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。		
成績評価方法	<p>本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。</p> <p>①試験得点 = 50% (10ポイント)</p> <p>②出席率 = 50% (10ポイント)</p> <p>上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント(合計20ポイント)に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。</p> <p>尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後学期年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。</p>		
関連科目	メニュー解説、飲料解説、料飲メニューの基礎		
参考書	和食検定入門編/財団法人日本ホテル教育センター、初級レベル練習過去問題集500選		
学生へのメッセージ	郷土料理や年中行事を学習し、改めて日本の文化の素晴らしさを見直してみてください。グループプレゼンテーションも実施しますので、パワーポイントやグループワークの大切さも学んでください。		

以上