

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	2023年度	年次	1年
開講学期	通年	授業の方法	講義
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	井崎 正吾	実務経験あり	
経歴	パークハイアット東京オープニングスタッフ、レストランプロデュース事業の立ち上げ、外食企業役員、現在は外食のコンサルタントを行い200店舗以上の飲食店運営に関わる。		

■授業・科目情報

学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・授業を通じ、積極的かつ豊かな人間性の育成、飲料部門に興味を持たせる。 ・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を伝える。 ・和の食文化に対する興味関心を高める。 ・成り立ちから関係する事がらを幅広く知りおもてなしの意味を理解する。 		
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)		
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	
	2	和食の基本2 日本の特徴、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(北陸、中部、近畿地方)	
	7	地域の食材と郷土料理3 各都道府県の代表的な食材と郷土料理(中国四国、九州沖縄地方)	
	8	和食の特徴1 和食と各国料理の比較	
	9	和食の特徴2 五味・五色・五法、一汁三菜	
	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	年中行事と料理1 1月～12月までの年中行事	
	13	年中行事と料理2 二十四節気と雑節 五節句	
	14	前期試験	
	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 包丁講座(新宿調理)	
	19	米と日本酒 米の種類、米の作り方、米の副産物、酒造好適米の種類	
	20	日本酒 日本酒とは、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	器 やきもの、木の器、日本料理のサービス	
	23	日本料理のサービス	
	24	後期末試験	
授業の進め方	前期授業においては、料飲部門、和食への興味喚起を行う。年中行事、郷土料理などを通じ、日本文化への理解も深める。また最終的には和食検定初級レベル合格をも目指す。		
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	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。 ①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント) 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。 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、通年教科の後期学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。		
関連科目	飲料解説		
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		
学生へのメッセージ	フレンチ・イタリアンなども重要ですが、日本人として海外のお客様に和食の魅力を説明できるようにしっかりと基本から学びましょう。		

以上