

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	吉岡 康子	実務経験あり	
経歴	マレーシア、ホリデイ・ピラ・スパンホテル、日本料理店勤務		

■授業・科目情報

学習目標	<ul style="list-style-type: none"> <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を伝える。</li> <li>・和の食文化に対する興味関心を高め、就職観につなげる</li> <li>・和食検定初級レベル合格</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）、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 和食と日本料理の違い、世界無形文化遺産に登録された理由	
	2	和食の基本2 一汁三菜について、五味・五色・五法、お箸の持ち方・タブー	
	3	行事と和食1 二十四節気、雑節、五節供、年中行事1、冠婚葬祭と料理	
	4	行事と和食2 年中行事2、旬の食材	
	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 五味・五色・五法、一汁三菜	
	9	日本の調味料と出汁1 砂糖、塩、酢、醤油、味噌、味醂、日本酒	
	10	特別授業 出汁講座(新宿調理師専門学校)	
	11	前期試験	
	12	和食文化を生み出す食材と料理1 米の種類、米ができるまで、糠、米から生まれた食べ物、世界三大穀物	
	13	和食文化を生み出す食材と料理2 魚介類、藻類	
	14	和食文化を生み出す食材と料理3 野菜類、芋類、薬味など	
	15	和食文化を生み出す食材と料理4 肉類(和牛など)	
	16	日本料理の変遷1 大饗料理、精進料理、本膳料理の説明	
	17	日本料理の変遷2 懐石料理、会席料理、専門料理の説明	
	18	和食の味わいを生み出す要素 日本の水、うま味、出汁に用いられる食材、発酵食品など	
	19	和食を演出する要素1 日本酒の種類、精米歩合、酒造好適米など	
	20	和食を演出する要素2 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	
	21	和食を演出する要素3 和の器、箸	
	22	和食の技とおもてなし 和食の技(切る、煮るなど)、調理器具、和室のしつらえ	
	23	和食検定対策	
	24	後期試験	
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	<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) 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。</p>		
関連科目	飲料解説		
参考書			
学生へのメッセージ	和食は体に良く、バランスの良い食事です。日本各地の美味しいものや行事なども勉強して良い伝統を継承していきましょう。		

以上