

科目名: ガストロノミ (ワインと食文化)		科目コード	GA18
科目主査: 圓子 千春 担当講師: 圓子 千春		単位	2
		配当年次	1
授業の目的と概要	グループワーク: <input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	個人ワーク: <input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	
<p>本科目では、ワインに関する正統的な知識から、飲むにあたっての料理、味わう場としてのレストラン、背景にある食文化へと視野を広げ、大きな楽しみの分野である飲食への理解を深めるものです。 美味学とでも訳すべき「ガストロノミ」の基礎を学びます。</p>			
履修の前提となる科目	<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし	科目名:	
履修の前提となる知識 その他特記事項	20歳未満の方は、ワインの試飲はできません。この科目は、質疑応答を実際の試飲の場で行います。		
テキスト	『ガストロノミ』佐原 秋生, 産業能率大学出版部, 2014年		
この科目の 到達目標	<p>①ガストロノミの本質を理解し、文化の重要な一部である飲食について一般教養として理解できる。 ②社会生活で不可欠な飲食に関する基本知識を身につけ、自分の言葉で説明できる。</p>		
成績評価 の方法	<p>授業態度、集中度合い、休み時間後の遅刻を減点対象とします。またグループワークの参加度合い、内容を評価します。選択問題の配点を1問3点として20問、論述問題を1問20点として2問、テキスト「ガストロノミ」全体から出題します。フランス地図とテキストの予習や授業内容の重要なポイントをしっかり聞いてまとめることが大切です。</p>		
事後学習	<p>食べるということは生命や健康維持に一番大切な行為ではありますが、食を通して人とつながり、幸福感をもたらすという側面もあります。海外の食文化と自国の食文化を学ぶことで、国際社会での交流や教養を身に付けていただきます。スクーリングで得た知識をもとに、社会活動、対人関係の場で実践してください。</p>		
事後学習の 参考文献	<p>『ワインとチーズ、おいしい食卓』佐原 秋生, 産業能率大学出版部, 2015年 『フランス料理の歴史』ジャン=ピエール・ブーラン、エドモン・ネランク, 2017年</p>		
スクーリング受講時に用意するもの	<input checked="" type="checkbox"/> テキスト <input checked="" type="checkbox"/> 筆記用具		