教養教育科目　演習科目

受講料	10,000円

科目名：	ガストロノミ（ワインと食文化）
科目主査：	圓子 千春
担当講師：	圓子 千春

科目コード	GA18
単位	2
配当年次	1

授業の目的と概要	グループワーク：☑ あり　☐ なし	個人ワーク：☑ あり　☐ なし

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。

履修の前提となる科目	☐ あり　☑ 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。 ※レストランへの移動があります。	
テキスト	『ガストロノミ』佐原 秋生,産業能率大学出版部,最新版	

この科目の 到達目標	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。
成績評価 の 方 法	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。 ※スクーリング全日の出席、最終試験の提出（白紙提出不可）をもって、採点対象とする。

事後学習	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着けていただきます。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。
事後学習の 参考文献	『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・プーラン、エドモン・ネランク（著）、2017年

スクーリング受講時に用意するもの

☑テキスト ☑筆記用具 ☑受講票（iNetCampusのお知らせ機能を用いて通知されます）画面　☑学生証