

\* 2016 年度以前の履修登録では「基礎教育科目」の授業科目区分となります

専門教育科目 演習科目

授業科目名	ガストロノミ（ワインと食文化）	科目コード	配当年次	単位
担当教員	圓子 千春	AA15	3・4	2
<b>科目の概要</b>				
<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ある。美味学とでも訳しうるべき「ガストロノミ」の基礎を学ぶ。</p>				
<b>科目の到達目標</b>				
<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>				
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			
<b>テキストの読み方</b>				
<p>①第1話「ガストロノミとは」はガストロノミの本質を理解するための重要項目である。 ②第2話～第4話「フランスや各国の歴史や文化」に関しては、ガストロノミの経緯を知る上で鍵となるところなのでしっかり読んでおく。 ③第5話～第7話「フランス料理」、第8話～第10話「飲料」「ワイン」など、食文化はフランスなどヨーロッパが中心といえる。フランス語の知識があるとなおよい。 ④食を楽しむということを主眼において、第11話～第14話「レストラン」「サービス」「食事の流れ」「マナー」を読むと、なお理解が深まる。</p>				
<b>単位修得の方法</b>				
<p>①レポート課題を提出し、60点以上であれば合格となり、科目修得試験を受験できる。科目修得試験の得点が60点以上であれば合格となり、評価が確定し、2単位を修得できる。 または、 ②スクーリングを受講し、合格すれば2単位を修得できる。この場合、レポート課題の提出と科目修得試験の受験は不要。</p>				