

科目名 (科目番号)	国際栄養・ 食文化論 (093721)	教員名 柴崎みゆき	学科等	保健栄養	選択	履修年次	1, 2, 3
			曜日・時限等	集中		単位数	1
			オフィスアワー		D311研究室(柴崎)		
授業概要	我が国で起きている食糧問題、栄養問題を考えると、今や地球レベルでの検討が不可欠である。食はその国の社会に伝わった文化であり、特有の文化を知ること、その国の国民性なども理解できる。日本国内にも多くの外国人が居住し日本の地域社会を支えている状況を踏まえ、特に外国人研究者が多いつくば研究学園都市という環境を生かして、国際理解の立場に立って食と栄養、健康を広い視野で多面的に考えることのできる管理栄養士を養成するための一助となる授業である。						
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	世界の食糧・栄養の現状	到達目標:世界の食糧・栄養について、現状とその問題点を把握する。 学習内容:世界の食糧・栄養について、事例をもとに学ぶ				
	2	食文化論	到達目標:世界の魚の調理を観て、世界の食文化と何かを理解する。 学習内容:世界の食生活-魚の調理と加工-のビデオを観て、各国の食文化の特徴を知る。				
	3	諸外国での管理栄養士としての仕事	到達目標:諸外国で活躍できる仕事(青年海外協力隊など)について理解する。 学習内容:諸外国の栄養士・管理栄養士制度について学ぶ。				
	4	各国の食習慣と健康について ①	【学内グループワーク、JICA施設訪問、研修員の学校訪問、国際交流イベント等に参加】 到達目標:各国の食習慣と健康について体験を通して学ぶ。 学習内容:各国のトピックスの紹介や課題図書、DVD視聴もしくは直接お話しを聞く。				
	5	各国の食習慣と健康について ②	【学内グループワーク、JICA施設訪問、研修員の学校訪問、国際交流イベント等に参加】 到達目標:各国の食習慣と健康について体験を通して学ぶ。 学習内容:各国のトピックスの紹介や課題図書、DVD視聴もしくは直接お話しを聞く。				
	6	各国の食文化と料理① (調理実習)	到達目標:外国の食に詳しい方を講師に招き、地理的・社会的背景などからその国の食文化を理解する。学習内容:外国の食に詳しい方を講師に招き、調理、試食を通して体験学習する。【外部講師】				
	7	各国の食文化と料理② (調理実習)	到達目標:外国の食に詳しい方を講師に招き、地理的・社会的背景などからその国の食文化を理解する。学習内容:外国の食に詳しい方を講師に招き、調理、試食を通して体験学習する。【外部講師】				
	8	国際栄養・食文化について (グループ発表)	到達目標:発表を通して世界の食文化と健康について理解を深める。 学習内容:各国の食文化と料理、健康についてグループで発表し、クラスで意見交換する。				
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
成績評価の方法・基準	発表およびレポート(100%)で評価						
教科書	適宜、資料を配布する。						
参考図書	世界の食文化 世界の食事 「長寿食」世界探検記(ちくま文庫) 佐々木敏の栄養データはこう読む!		石毛直道監修 銀城康子著 家森幸男 佐々木敏		農文協 ちくま文庫 女子栄養大学出版		
教員からのメッセージ	各回レポートを課します。成績内容一覧表にコメントを記載してレポートを返却いたします。不定期で集中授業を行います。掲示板を確認し備えてください。食とおして世界に目を向ける授業を体験して、国際的に貢献できる栄養士・管理栄養士を目指そうという気持ちを持ってほしい。また、世界の食文化の知恵や健康との関連について理解を深めたり、日本の食文化の良さや大切さを考えるきっかけにしてほしい。						