

## 《単位互換提供科目詳細（シラバス）》

\* 科目 No.

◆2204

## 科目概要記入欄

1. 開設大学名	広島文化学園大学		科目開講 キャンパス	サテライトキャンパス ひろしま																																																	
2. 科目名	正式科目名	産業社会研究 (「日越の『食』と『農』をめぐる文化 とビジネスの展開)」			クラス名																																																
	副題				配当年次																																																
	旧科目名				1年 受入学年																																																
	学問分野	番号	45	名称	その他																																																
サテライトで開講される科目の科目群		A群		B群																																																	
3. 担当教員名	磯田 朋子																																																				
4. 単位数	2単位		5. 開講学期	後期																																																	
6. 開講期間 曜日・時間	2017年 9月 29日(金) ~ 2018年 1月 26日(金) 金曜日 18:30 ~ 20:00 (調理実習は、10月21日(土)・11月11日(土) 13:30~16:00)																																																				
個別開講日	1回目 9/29	2回目 10/6	3回目 10/13	4回目 10/21	5回目 11/10																																																
	7回目 11/17	8回目 11/24	9回目 12/1	10回目 12/8	11回目 12/15																																																
	13回目 1/12	14回目 1/19	15回目 1/26	16回目 /	試験日 /																																																
7. 基礎知識の有無	1. 「基礎知識を必要とする科目」 ( ) 2. 「基礎知識を必要としない科目」 ( )																																																				
8. 募集人数 (総授業定員)	40 人 ( 50 人)		9. 定員超過時の 選考方法	書類選考																																																	
10. 科目内容・ 授業計画	<p>平成29年度大学連携による新たな教育プログラム開発・実施事業として以下のとおり15回の授業を実施する。</p> <p>目的: 「食」にスポットを当てて、日本とベトナムの、農業という「生産」と、飲食という「消費」の間の様々な取り組みについて学び、広島から食に関する新しい産業を発信できる、グローバル人材の養成を図る</p> <p>日時と各回のテーマ:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>回</th> <th>月日</th> <th>テーマ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第1回</td> <td>9/29</td> <td>プログラム設定の背景と、「食」と「農」をめぐる今日的課題</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>10/6</td> <td>日越の文化的共通点</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>10/13</td> <td>和食を支える「ベトナムの食」</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>10/21</td> <td>日本料理とベトナム産食材(実習)</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>11/10</td> <td>ベトナム料理とベトナムの食文化</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>11/11</td> <td>ベトナム料理の調理(実習)</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>11/17</td> <td>日本の農業と農村の現状と展望</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>11/24</td> <td>ベトナム農業の現状と展望</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>12/1</td> <td>景観としての農村-インド・ヨーロッパ・日本の山村の比較から</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>12/8</td> <td>地域資源を活用したコミュニティ・ビジネス</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>12/15</td> <td>ベトナムに対する我が国の農業協力 -特に FVC 支援を中心として-</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>12/22</td> <td>「食」をめぐる産業のベトナム進出</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>1/12</td> <td>外食産業の展開</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>1/19</td> <td>観光と食、観光と農</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>1/26</td> <td>公開討論会</td> </tr> </tbody> </table> <p>原則として金曜日 18:30~20:00 場所: サテライトキャンパス ひろしま (調理実習は土曜日の 13:30~16:00 広島文化学園大学 長東キャンパスで行う)</p>					回	月日	テーマ	第1回	9/29	プログラム設定の背景と、「食」と「農」をめぐる今日的課題	第2回	10/6	日越の文化的共通点	第3回	10/13	和食を支える「ベトナムの食」	第4回	10/21	日本料理とベトナム産食材(実習)	第5回	11/10	ベトナム料理とベトナムの食文化	第6回	11/11	ベトナム料理の調理(実習)	第7回	11/17	日本の農業と農村の現状と展望	第8回	11/24	ベトナム農業の現状と展望	第9回	12/1	景観としての農村-インド・ヨーロッパ・日本の山村の比較から	第10回	12/8	地域資源を活用したコミュニティ・ビジネス	第11回	12/15	ベトナムに対する我が国の農業協力 -特に FVC 支援を中心として-	第12回	12/22	「食」をめぐる産業のベトナム進出	第13回	1/12	外食産業の展開	第14回	1/19	観光と食、観光と農	第15回	1/26	公開討論会
回	月日	テーマ																																																			
第1回	9/29	プログラム設定の背景と、「食」と「農」をめぐる今日的課題																																																			
第2回	10/6	日越の文化的共通点																																																			
第3回	10/13	和食を支える「ベトナムの食」																																																			
第4回	10/21	日本料理とベトナム産食材(実習)																																																			
第5回	11/10	ベトナム料理とベトナムの食文化																																																			
第6回	11/11	ベトナム料理の調理(実習)																																																			
第7回	11/17	日本の農業と農村の現状と展望																																																			
第8回	11/24	ベトナム農業の現状と展望																																																			
第9回	12/1	景観としての農村-インド・ヨーロッパ・日本の山村の比較から																																																			
第10回	12/8	地域資源を活用したコミュニティ・ビジネス																																																			
第11回	12/15	ベトナムに対する我が国の農業協力 -特に FVC 支援を中心として-																																																			
第12回	12/22	「食」をめぐる産業のベトナム進出																																																			
第13回	1/12	外食産業の展開																																																			
第14回	1/19	観光と食、観光と農																																																			
第15回	1/26	公開討論会																																																			

11. 試験・評価方法	①ディスカッションへの参加度など平常の状況（30%） ②毎回のふりかえりレポート（40%） ③最終の課題レポート（30%） 以上を総合的に評価する。		
12. 別途負担費用	平成 30（2018）年 3 月にベトナムで 10 日程度の海外現地研修を予定しています（希望者のみ）。渡航費用の半額（約 15 万円）、現地での生活費（約 5 万円）については自己負担になります。		
13. その他特記事項	広島県が実施する大学連携による新たな教育プログラム開発・実施事業の一環として開講されることから、当該事業の審査過程で、授業計画は変更となることがあります。		
14. サテライト科目の 社会人受講について	科目等履修生（単位付与）として受け入れ	可	否
	聴講生（単位認定不要）として受け入れ	可	否