

2021年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
33203	東洋・西洋の料理 Cooking of eastern style and western style	大森 有希乃, 後藤 恵子		専門	2	選択	1.2年後期

科目の概要

季節を大切にしたり和食や、中華料理・フランス料理・イタリア料理・韓国料理など日本人に親しまれている料理の調理技術を習得する。各料理の食事作法や食卓を楽しむための演出などについても学ぶ。実習献立は、家庭で利用できるような、素材そのものから調理できるものばかりである。毎回全献立をデモンストレーションした後、4～5名のグループで実習し、各自、調理法や実習についての意見・感想などを書き込んだオリジナルのクッキングノートを作成して提出する。仲間と食事を作り食べるということは、建学の精神である「真心・努力・奉仕・感謝」の精神の実践と「社会人基礎力」の養成につながり、社会の中でライフスタイルをデザインする時の基本ともなる。

学修内容	到達目標
① 調理の基礎（煮物・揚げ物・蒸し物・炒め物・和え物、食材の切り方など）について学ぶ。 ② グループで実習を行い、協力して献立を完成させる。 ③ 東洋（和食・中華・韓国料理）洋食（フランス・イタリア料理）の特徴と調理方法、テーブルセッティング、食事作法について学ぶ。 ④ 毎回の実習献立をまとめてクッキングノートを作成する。 ⑤ 実習献立を参考にして主食・主菜・副菜の揃ったバランスのよい献立を作成する。	① 調理の基礎的な技術を習得することができる。 ② グループ全員で協力し安全で合理的な方法で、規定の時間内に料理を完成させることができる。 ③ それぞれの料理の特徴を理解し、デモンストレーション通りに料理をつくることができ、グループで食事作法を守って会食ができる。 ④ レシピ・調理法・配膳・実習の感想を書きこんだオリジナルなクッキングノートを作成できる。 ⑤ 主食・主菜・副菜の揃ったバランスのよい食事の献立を立てることができる

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素		学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例
前に踏み出す力	主体性	自らやるべきことを考えて調理に関わることができる。 課題以外に興味を持ったことを調べてまとめることができる。（クッキングノートなど）
	働きかけ力	
	実行力	身支度を整え、衛生面、安全面に配慮をして実習を行うことができる。
考え抜く力	課題発見力	失敗したところや成功したところを見つけ、その要因と対策を分析することができる。
	計画力	グループ内で手順について検討して役割分担をし、協力し合って決められた時間内に料理を完成することができる。
	創造力	実習で修得したことのみにとどまらず、食材や調理法を工夫して料理ができる。
チームで働く力	発信力	実習献立を試食しながら、実習内容を振り返って、味や盛り付けなどを評価したり、工夫した点を発表することができる。
	傾聴力	疑問点は質問したり、実習中はグループのメンバーに確認したりして、デモンストレーション通りの料理が完成できる。
	柔軟性	グループ全体の状況を把握し、遅れているパートや協力が必要な作業について、声かけやサポートをすることができる。
	状況把握力	
	規律性	遅刻、無断欠席をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

テキスト：愛知学泉短期大学編 『東洋・西洋の料理』を配布する。
 材料費：8,000円程度（2回目の授業時に徴収する）、白衣、三角巾、包丁は各自準備する（購買で販売あり）
 参考文献：「オールガイド 食品成分表 2021」実教出版、880円＋税

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：フードクリエイティブユニット、フードスペシャリストユニットⅠ、Ⅱの科目
 資格との関連：フードスペシャリスト

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> 授業で自分が担当しなかった献立は、必ず家庭で調理してクッキングノートをまとめる。 家庭においても調理技術の向上に努める。 「ホーム・クッキング」を履修することが望ましい。 	<ul style="list-style-type: none"> 実習は、指定された白衣・三角巾を着用する。 実習中アクセサリー類は外し、マニキュアやネイルはとる。 グループ実習なので欠席や遅刻をしない。

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	0	①			
			②			
			③			
			④			
			⑤			
	平常評価	小テスト	10	①	✓	
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	20	①	✓	
				②		
				③		
				④		
				⑤	✓	
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	60	①	✓			
		②	✓			
		③	✓			
		④	✓			
		⑤				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①			
			②	✓		
			③			
			④	✓		
			⑤			
総合評価割合		100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<p>・実習中はグループの仲間とコミュニケーションをとり、協力し合って、安全に配慮し、迅速かつ丁寧に作業を進め、所定時間内に調理を完成することができる。(①)</p> <p>・クッキングノート作成にあたり、誰が見てもわかる料理レシピになっている。上記評価方法の内容をすべて満たしており、課題以外に主体的に調べた内容が記載されている。(②)</p> <p>・授業開始前に調味料を計量するなど、実習がスムーズに行えるよう、下準備を自主的に行うことができる。(③)</p> <p>・グループ全体の状況を把握し、遅れているパートや協力が必要な作業について、声かけやサポートをすることができ、リーダーシップを発揮することができる。(④)</p> <p>S(秀) = ①+②+③または④、 A(優) = ①+②</p>	<p>・実習中はグループの仲間とコミュニケーションをとり、協力し合って、安全に配慮し、迅速かつ丁寧に作業を進め、所定時間内に調理を完成することができる。(①)</p> <p>・クッキングノート作成にあたり、必要な事項(作り方、感想、盛り付け図)が料理のイメージが湧くようにまとめられている。(②)</p> <p>・クッキングノートに記載された課題について調べてある。(③)</p> <p>B(良) = ①+②+③、 C(可) = ①+②</p>

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	ガイドランス ・授業の目的・意義・概要・進め方について知る ・レシピの書き方について学ぶ ・実習にあたっての諸連絡 ・次回の実習の段取り(作業手順、役割分担)の説明	講義	授業の目的や意義を理解し、実習に必要なものを準備できる。 レシピの書き方について理解できている。	(予習) 白衣・三角巾・包丁の準備 ガイドランスの内容を読み返しておく料理の本を見て、レシピの書き方を研究しておく。	180	主体性 傾聴力
2	和食Ⅰ(卵の蒸し物について学ぶ) ご飯、茶碗蒸し、高野豆腐の肉詰め、鬼まんじゅう 段取りをグループで話し合う	実習(グループ) グループで作業の分担、手順を決めて実習が迅速、丁寧に行えるようにする 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出(フィードバック:個別にチェックし返却)	蒸す温度に注意して、スを立てずに、茶碗蒸しを作ることができる。 昔ながらの鬼まんじゅうの作り方がわかる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 郷土のお菓子について調べる。 (予習) いろいろな汁物について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	和食Ⅱ(炊き込みご飯、揚げ物について学ぶ) しめじご飯、けんちん汁、たつた揚げ、げんこつ飴 段取り表の作成(作業手順、役割分担、感想)	実習(グループ) グループで作業の分担、手順を決めて実習が迅速、丁寧に行えるようにする。 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出(フィードバック:個別にチェックし返却)	野菜のせん切りができる。(けんちん汁) 揚げ物の油の扱い方(油の種類、温度、後片付け)がわかる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 「柚庵焼き」について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	和食Ⅲ(もち米の扱い、お浸しについて学ぶ) 五目おこわ、菊花豆腐のすまし汁、鮭の柚庵焼き、ほうれん草としいたけのお浸し 段取り表の作成(作業手順、役割分担、感想)	実習(グループ) グループで作業の分担、手順を決めて実習が迅速、丁寧に行えるようにする。 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出(フィードバック:個別にチェックし返却)	実習(グループ) グループで作業の分担、手順を決めて実習が迅速、丁寧に行えるようにする。 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出(フィードバック:個別にチェックし返却)	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 緑茶の淹れ方について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	和食Ⅳ(魚の煮付け、乾物のもどし方について学ぶ) ご飯、冬瓜のくず汁、かれの煮付け、切干大根とひじきのごま酢和え、和風ロールケーキ 段取り表の作成(作業手順、役割分担、感想)	実習(グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出(フィードバック:個別にチェックし返却)	魚の煮付けの方法を理解し調理することができる。 乾物の戻し方や戻し率がわかり、料理に利用することができる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 中国料理について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	中華Ⅰ(中華料理の特徴、合わせ調味料について学ぶ) ご飯、玉米湯、麻婆豆腐、拌茄子、杏仁豆腐 段取り表の作成(作業手順、役割分担、感想)	実習(グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出(フィードバック:個別にチェックし返却)	中華料理の特徴を理解して調理をし、テーブルセッティングができる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 西洋料理について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	洋食Ⅰ(西洋料理の特徴、野菜の切り方について学ぶ) ピラフ、コンソメジュリエンス、ミモザサラダ、ロッククッキー 段取り表の作成(作業手順、役割分担、感想)	実習(グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出(フィードバック:個別にチェックし返却)	西洋料理の特徴を理解している。 野菜の切り方が習得できている。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 中華点心・中国茶の淹れ方について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	中華Ⅱ(中華点心について学ぶ) 中華カレーパイ、ワンタンスープ、酸辣菜、マンゴープリン、茉莉花茶 段取り表の作成(作業手順、役割分担、感想)	実習(グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出(フィードバック:個別にチェックし返却)	中華点心の特徴を理解し、飲茶を楽しむことができる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) イタリア料理の特徴について調べる。 パスタの種類について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	洋食Ⅱ (イタリア料理の特徴、パスタの扱いについて学ぶ) パスタ、サルティンボッカ、カポナータ、パンナコッタ 段取り表の作成 (作業手順、役割分担、感想)	実習 (グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出 (フィードバック: 個別にチェックし返却)	パスタのゆで方 (塩分濃度、ゆで時間、火加減) について理解し調理することができる。 ハーブの使い方がわかる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 韓国料理の特徴について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	韓国料理Ⅰ (韓国料理について学ぶ) ビビンバ、わかめスープ、センチュ 段取り表の作成 (作業手順、役割分担、感想)	実習 (グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出 (フィードバック: 個別にチェックし返却)	韓国料理の特徴を理解し、身近な材料から焼肉のタレを作ることができる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 洋風のソースの種類を調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	洋食Ⅲ (ホワイトソース、スポンジケーキ) マカロニグラタン、きのこのスープ シーズンサラダ、スポンジケーキ (次回使用) 段取り表の作成 (作業手順、役割分担、感想)	実習 (グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出 (フィードバック: 個別にチェックし返却)	滑らかな初仕ソースをつくることができる。 スポンジケーキの基本事項を守って、スポンジケーキを作ることができる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 紅茶の淹れ方について調べる。 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	洋食Ⅳ (クリスマス料理) ローストチキン、かぶのポタージュスープ、ベビーリーフサラダ、クリスマスケーキ、紅茶 段取り表の作成 (作業手順、役割分担、感想)	実習 (グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出 (フィードバック: 個別にチェックし返却)	クリスマスパーティ用の料理の特徴を理解し、献立を考えることができる。 クリスマスケーキの飾りつけを考えることができる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) おせち料理について調べる。(料理のいわれや地域性など) 次週の献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	おせち料理 (お正月料理について学ぶ) 祝肴三種 (黒豆・かずのこ・田作り照煮) フルーツ金団、ぶりの鍋照り、なます、煮しめ、雑煮 段取り表の作成 (作業手順、役割分担、感想)	実習 (グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) 前回の実習レシピの提出 (フィードバック: 個別にチェックし返却)	日本の食文化について理解し、おせち料理の献立を考えることができる。 おせち料理を大皿に彩よく盛り付けることができる。 (盛り付けたものを評価する)	(復習) 実習献立についてまとめる。 (予習) 揚げ物の種類について調べる。 いがまんじゅうについて調べる。 実習献立の作り方について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	和食Ⅴ (天ぷら、郷土のお菓子について学ぶ) 菜飯、天ぷら、春菊としめじのすまし汁、いがまんじゅう 段取り表の作成 (作業手順、役割分担、感想)	実習 (グループ) 実習内容についてグループでの取り組みや感想を発表する。(グループで1人) グループで作業の分担、手順を決めて実習が迅速、丁寧に行えるようにする。 前回の実習レシピの提出 (フィードバック: 個別にチェックし返却)	天ぷら料理の基本を守って、調理することができる。 揚げ物の油の扱い方 (油の種類、温度、後片付け) がわかる。	(復習) 実習献立についてまとめる。 天ぷらの衣の作り方、油の温度、油の処理についてまとめる。 (予習) 実技テストの練習、切り方の名称を覚える。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	調理室の掃除 実技テスト及びペーパーテスト (野菜の切り方)	実技テスト (個人) ペーパーテスト 掃除 前回の実習レシピの提出 (フィードバック: 個別にチェックし返却)	調理実習室の掃除ができる。(指示された掃除内容ができる) クッキングノートを完成させ提出できる。	(復習) クッキングノートの全体を見直し (評価基準に沿っているか確認)、評価の高いものに仕上げ、期限内に提出する。	180	主体性 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力