

2022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
33201	くらしと食文化 Life and food culture	大津ゆみ子		専門	2	選択	1.2前期
科目の概要							
食は日常的な行為であり、ヒトが生きていくうえで生命に直接繋がる行為である。食文化は身近であるために自分の習慣や考え方が、万人の共通かつ普遍的であると思いがちだが、地域ごとの風土や文化、歴史によって様々である。この授業では、各食品の文化、異文化との比較、行事、郷土の料理、菓子などを通じて食文化を学ぶ。この知識を実生活で活用し、食生活の充実を目指す。この授業は、生活デザイン総合学科のディプロマ・ポリシー「目標とする専門分野の専門的知識・技能を習得し、これらを活用できること」という項目を重視し、pisa型学力の必要な知識・情報等の資源を獲得する力および活用する力の習得を目指す。							
学修内容				到達目標			
① 各国の食文化の形成、日本食への影響を学ぶ。 ② 食品から食文化を学ぶ。 ③ 様々な角度から日本料理の変遷を学ぶ。 ④ 年中行事と行事食について調べまとめる。 ⑤ 愛知県の料理、調味料、菓子について学ぶ。				① 各国の食文化の形成、日本食への影響を知る。 ② 食品から食文化を学び、自分の食生活を振り返ることができる。 ③ 日本料理の変遷を学び、現代の食生活との関わりを考えるようになる。 ④ 年中行事と行事食について調べまとめることができる。 ⑤ 愛知県の食文化を話すことができる。			
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	授業の時に積極的に発言をする。 授業以外の時間を使い、レポート課題を調べて記述できる。					
	働きかけ力						
	実行力						
考え抜く力	課題発見力	思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。					
	計画力						
	創造力	物事を考える時に、固定観念に捉われることなく色々な方向から考えることができる。					
チームで働く力	発信力	発表の仕方を工夫して発表ができる。					
	傾聴力	グループワークで、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べるができる。					
	柔軟性						
	状況把握力						
	規律性	遅刻、無断欠席など、学習意欲欠如をきたす行動をせず、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							
随時、プリントを配布する。 参考文献：日本の食文化—和食の継承と食育— アイ・ケイコーポレーション発行							
他科目との関連、資格との関連							
学修上の助言				受講生とのルール			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 日常の「食」について関心を持ち、歴史を知識と結びつけて考えられるように努める。 ・ 興味を持ったことは、文献、インターネット、身の回りの人などに聞くなどして、自主的に調べる。 ・ 課題をレポートにまとめ次週に提出する 				<ul style="list-style-type: none"> ・ 出席が必要日数に満たない場合は無資格となる。 ・ 遅刻は20分までとし、3回で1回の欠席として扱う。 ・ 授業中の私語は慎み、積極的に授業に参加する。 ・ 提出物は、期限を守る事、授業当時欠席した場合は、次週までに提出する。 ・ 授業を受け、興味を持った内容および課題をレポートにまとめ次週に提出する 			

【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	50	①	✓	授業で学習した内容の理解度を確認する。 食文化形成と日本食の影響と変換が説明できる。 年中行事と行事食についていわれなども含めて説明ができる。 愛知県の郷土料理、調味料、和菓子について特徴を説明できる。 これらの項目は、pisa型学力の必要な知識・情報等の資源を獲得する力に該当する。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
			⑤	✓			
	平常評価	小テスト	0	①			
				②			
				③			
				④			
				⑤			
		レポート	20	①	✓		課題についてレポートにまとめる。 レポート課題については、授業用プリントにて出題。
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤			
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	20	①			郷土料理、調味料、和菓子について資料を作り、プレゼンテーションする。 年中行事を調べその由来と行事食の資料を作り、プレゼンテーションする。 これらの項目は、pisa型学力の獲得した知識・情報等の資源を活用する力に該当する。
				②			
				③			
				④	✓		
				⑤	✓		
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	（主体性）授業の時に積極的に発言をする （実行力）授業以外の時間を使い、レポート課題を調べて記述できる （課題発見力）思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる （創造力）物事を考える時に、固定観念に捉われないことと色々な方向から考えることができる （発信力）発表の仕方を工夫して発表ができる （傾聴力）グループワークで、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べることができる （規律性）遅刻、無断欠席など、学習意欲欠如をきたす行動をせず、円滑に授業が進行するようルールを守ることができる		
			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
S（秀）筆記試験；9割以上解答ができる レポート課題；すべて期日までに提出し、内容が充足している グループ学習；積極的に参加する A（優）筆記試験；8割以上解答ができる レポート課題；すべて提出し、内容が充足している グループ学習；積極的に参加する	B（良）筆記試験；7割以上解答ができる レポート課題；7割以上提出し、内容が充足している グループ学習；参加する C（可）筆記試験；6割以上解答ができる レポート課題；6割以上提出し、内容が充足している グループ学習；参加する

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	オリエンテーション 「食文化」の定義、食に対する思想について学ぶ	講義 質疑応答する形式で フィードバックする	食文化とは何かを知り、食事にまつわる思想について考える	復習（レポート課題） 自分の食にまつわる考え、この授業で何が学びたいかをまとめる	60	主体性 規律性
2	日本人の伝統的な食文化 和食文化の特徴、保護、継承について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする グループ討議	和食文化の特徴を学び、次世代に伝えることができるようになる	予習：和食について調べる 復習：自分の和食についての思い、どのように継承していくのかを考えレポート作成する	60	主体性 規律性
3	世界の食文化（1） 世界の食文化形成と環境、各地域の特徴について学ぶ 世界の食文化（2） 粉食文化と粒食文化について、異文化と日本の食への影響について学ぶ	講義 レポートについて フィードバックする グループ討議	世界の食文化と特徴を学び、自分の食への影響を考える異文化が日本の食文化に与えた影響を考えることができる	予習：世界地図。世界歴史について理解しておく 復習：グループで討議した内容をから、自分の考えをまとめる	60	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
4	日本の文化 食文化形成と環境と特徴について学ぶ	講義 質疑応答する形式で フィードバックする	様々な要因を理解し、現状と課題をみつける	予習：日本の歴史について理解する 復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	60	主体性 規律性
5	食べものから見る食文化（1） 主食の変換、調理法、副食の発達と歴史について学ぶ	講義 質疑応答する形式で フィードバックする	主食とは何か、どのように変遷してきたかを知る 魚介類、肉類、野菜類の歴史と日本食への関わりを理解する	復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	60	主体性 規律性
6	食べものから見る食文化（2） 塩、砂糖の歴史、発酵調味料の特徴について学ぶ	講義 質疑応答する形式で フィードバックする	調味料について、特徴と歴史から、食生活への関係を考える	予習：身の回りの調味料、発酵調味料の材料を知っておく 復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	60	主体性 規律性
7	日本料理の特色について学ぶ 日常食の食材、料理の歴史による変化について学ぶ	講義 質疑応答する形式で フィードバックする	日本料理の様式の特徴と自らの食生活への影響を知る	予習：日本の料理の歴史に興味を持つ 復習：興味を持った事を調べ、レポートを作成する	60	主体性 規律性
8	愛知県の郷土料理 尾張と三河の違い	講義 質疑応答する形式で フィードバックする	尾張と三河の違いを知り、自分の家庭での食事を振り返る	予習：愛知県の郷土食を調べておく 復習：郷土料理について調べ、レポートを作成する	60	主体性 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	愛知県の調味料 たまりしょうゆ、豆味噌、酢、みりんなど 愛知の和菓子 ルーツなど 愛知の伝統菓子の試食	講義 レポートについて フィードバックする	愛知県の調味料について理解を深める 愛知県の和菓子について学ぶ	予習・復習：愛知県の郷土料理、調味料、和菓子について家族に聞きまとめ、レポートを作成する	60	主体性 実行力 規律性
10	グループ学習 各家庭で食べられている、郷土料理、調味料、和菓子について発表するための資料を作成する	グループ学習 資料を作成し、発表の準備をする 発表についてフィードバックする	各家庭に伝わる愛知県の郷土料理、調味料、和菓子のルーツを調べまとめ、発表のための資料を作成する	復習：調べてきた郷土料理、調味料、和菓子について資料を作る	60	主体性 創造力 傾聴力 規律性
11	各家庭で食べられている、郷土料理、調味料、和菓子について発表する	グループ学習 発表 資料と発表を評価 発表と資料についてフィードバックする	各家庭に伝わる愛知県の郷土料理、調味料、和菓子のルーツを調べまとめたものを発表する 発表を聞き、評価する	復習：発表を聞いた感想をまとめる	60	主体性 発信力 傾聴力 規律性
12	年中行事と行事食 (1) 年中行事の由来と行事食について学ぶ	講義 質疑応答する形式で フィードバックする	年中行事の由来と行事食について学ぶ	予習：年中行事を調べておく 復習：年中行事、行事食を調べて、レポート作成をする	60	主体性 傾聴力 規律性
13	地域の食文化と各地に産物と郷土料理について学ぶ	講義 質疑応答する形式で フィードバックする	地域の食文化と各地に伝わる産物、郷土料理について学ぶ	予習・復習：他県の郷土料理について調べレポートを作成する	60	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
14	グループ学習 年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表のための資料を作成する	グループ学習 資料を作成し、発表の準備をする レポートについて フィードバックする	年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表のための資料を作成する	復習：発表のための資料を完成させる	60	主体性 発信力 傾聴力
15	グループ学習 年中行事のいわれ、歴史、行事食について発表する	グループ学習 発表 資料と発表を評価 発表と資料について フィードバックする	年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表する 発表を聞き、評価する	復習：テストのためのまとめをする	60	主体性 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