

平成30年度 愛知学泉大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	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	小出 弥生	専門	2	選択	1・2年 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す 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です 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びます						
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 様々な角度から日本料理の変遷を学び、現代の食生活との関わりについて考えるようになる 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	レポートを仕上げるための手順や方法を考えて確実に目標に向かって進めることができる				
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、固定観念に捉われないことと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	無断欠席、遅刻、居眠り、私語など講義に支障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						
テキスト: 随時、プリントを配布する 教材費: 初回授業時に 300 円徴収する 参考文献: 日本の食文化—その伝承と食の教育— 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						
他科目との関連: なし 資格との関連: なし						
学修上の助言			受講生とのルール			
・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なってください ・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き、さらに深く知ってください			・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してほしい ・提出物については、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	
筆記試験	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
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
小テスト				
レポート	22	①	✓	課題及び自分で興味を持った内容についてレポートにまとめる(2点×11) レポート課題については「予習・復習」欄に記載
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
成果発表 (口頭・実技)	22	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 (資料5点 発表6点) 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 (資料5点 発表6点)
		②		
		③		
		④	✓	
		⑤	✓	
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	6	①	✓	(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 (実行力) レポートを仕上げるための手順や方法を考えて確実に目標に向かって進めることができる (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) 無断欠席、遅刻、居眠り、私語など講義に支障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
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
その他				
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
筆記試験 食文化の形成から日本食の変換、影響について説明できる 日本料理の特徴が説明できる 年中行事と行事食のいわれなどを理解している 愛知県の食の特徴が説明できる レポート 期日までにすべてを提出できる グループ学習 的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる 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できる 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;すべて提出できる グループ学習;積極的に参加する	筆記試験 食文化の形成から日本食の変換、影響について理解している 日本料理の特徴を理解している 年中行事と行事食のいわれなどを理解している 愛知県の食の特徴が理解している レポート 期日までに提出できる グループ学習 的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる B(良)筆記試験;7割以上解答ができる レポート課題;7割以上提出ができる 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割以上提出ができる グループ学習;参加する

週	学修内容	授業の実施方法及び フィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力名
1週 /	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	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	90	主体性 規律性 実行力
2週 /	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	講義 レポートについて フィードバックす る	世界の食文化と特徴を学 び、自分の食への影響を 考える	予習:世界地図。世 界歴史について理 解しておく 復習:6 大食文化圏 から1つを選び、調 べレポートを作成す る	180	主体性 規律性 実行力
3週 /	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 グループ討議 レポートについて フィードバックす 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:世界で食べら れている主食につい て興味を持つ 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	180	主体性 傾聴力 規律性 課題発 見力
4週 /	日本の文化 食文化形成と環境と特徴につ いて学ぶ	講義 レポートについて フィードバックす る	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	180	主体性 規律性 実行力
5週 /	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 レポートについて 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	180	主体性 規律性 実行力
6週 /	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 レポートについて 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	180	主体性 規律性 実行力
7週 /	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 レポートについて 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	180	主体性 規律性 実行力
8週 /	愛知県の郷土料理 尾張と三河の違い	講義 レポートについて 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	180	主体性 規律性 実行力

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	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	愛知県の調味料 たまりしょうゆ、豆味噌、酢 みりんなど	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	予習・復習:各家庭での郷土料理、調味料、和菓子について家族に聞きまとめる	180	主体性 規律性
10週 /	愛知の和菓子 ルーツなど	講義 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	愛知県の和菓子について学ぶ	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	180	主体性 規律性 傾聴力 創造力
11週 /	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	グループ学習の発表 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	各家庭に伝わる郷土料理のルーツを調べまとめる	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	180	主体性 傾聴力 規律性 発信力
12週 /	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 レポートについてフィードバックする	年中行事の由来と食べ物を知り、各家庭の行事を書き出す	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	180	主体性 傾聴力 規律性 実行力
13週 /	年中行事と行事食(2) プレゼンテーションの資料を作成する	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	年中行事と行事食について調べ、まとめ 14 回目に備える	復習:発表のための資料を完成させる	180	主体性 傾聴力 規律性 課題発見力
14週 /	年中行事と行事食(3) 13回でまとめた資料を発表する	グループ学習の発表 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	各グループの発表についてレポートを作成する	復習:テストのためのまとめをする	180	主体性 傾聴力 発信力
15週 /	授業全体のまとめをする	講義 レポート	学んできたことを振り返り、レポートを作成する	復習:テストのためのまとめをする	270	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