

平成30年度 愛知学泉短期大学シラバス

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
33203	東洋・西洋の料理 Cooking of eastern style and western style	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くする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、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、5～6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」の精神を実践するということにつながり、社会の中でライフスタイルをデザインするための基本ともなる。

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	① 調理の基礎的な技術を習得することができる。
② グループで実習を行い、協力して献立を完成させる	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 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	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 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	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。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める具体的な社会人基礎力の行動事例

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	デモンストレーション通りに調理を進め、完成させることができる。
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	
	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	
	状況把握力	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
	規律性	身支度や手洗い、調理の完成時間、調理中の怪我、調理器具や食器の片づけ、提出物の期限など、ルールを守って作業ができる。
	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 2018」実教出版、800 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

学習上の助言	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。 	<ul style="list-style-type: none"> 「ホーム・クッキング」を履修することが望ましい。 実習は、指定された白衣・三角巾を着用し、自分の包丁を用意する。 実習中アクセサリ類は外し、マニキュアやネイルはとる。 グループ実習なので欠席しない。

【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点、評価についてのコメント
筆記試験				
小テスト	10	①	✓	・野菜の切り方の名前がわかる。 実際に切っている野菜の切り方をみて、切り方の名前を答えることができる。
レポート	10	①		・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、食事作法について調べ、レポートにして提出する。詳しい内容は、授業の中で提示する(10点)
		②		
		③	✓	
		④		
成果発表 (口頭・実技)	20	①	✓	・野菜の切り方について実技試験する 課題:大根の面取り 評価:身だしなみ:3点、包丁の使い方:3点、出来栄え:4点 ・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(10点:1人2回発表)
		②		
		③		
		④		
作品 (クッキングノートの作成)	50	①	✓	・クッキングノートの完成度を評価する ・作り方:調理手順だけでなく、実習を通して得たコツやポイントなども書く。 感想:料理の味の評価だけでなく、実習全体に対する評価をする。 (実習がスムーズに行われたか、人・物・時間の観点から考察する) ・盛り付け図:美味しそうな料理のイメージがわく[写真、イラストに色をつけるなど工夫されている。配膳図(和・洋・中に合わせて)を書く] ・クッキングノートに記載された「課題」について調べる ・1冊の料理本として見やすく、材料や調理法など興味を持って調べた情報が付け加えられているなどの工夫が見られる場合は加点する。
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
社会人基礎力 (授業態度)	10	①		(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。受講態度が悪い場合は減点する(遅刻、欠席、学習意欲欠如、グループ活動への非協力など) (実行力)グループで協力し、安全・迅速・丁寧に料理を仕上げるができる。 (創造力)おいしそうに見える盛り付けや配膳ができる (発信力)実習献立のポイントをわかりやすく説明できる(毎回、各グループ1名ずつ発表する) (課題発見力)失敗した時に原因を考えて臨機応変に行動できる (傾聴力)デモンストレーションの内容をメモをとりながら見たり聴いたりし、わからないことは質問する (状況把握力)自分の役割分担以外にも、状況を見て行動できる (規律性)①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(白衣、三角巾を忘れた場合は減点する) ②課題やその他の提出物の未提出は減点する
		②	✓	
		③	✓	
		④		
その他				(欠席課題) ・休んだ分のメニューは、作り方を聞きに来て、家で調理し、クッキングノートに記入する。
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
<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・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) ・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) ・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。(④) <p>S(秀) = ① + ② + ③ または ④、A(優) = ① + ②</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・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) ・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>B(良) = ① + ② + ③、C(可) = ① + ②</p>

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 /	ガイダンス ・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 理解する	(予習) 白衣・三角巾・ 包丁の準備 ガイダンスの内容を讀 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	90	主体性 傾聴力
2週 /	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	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 (予習) 郷土のお菓子 について調べる 次週の献立に目を通 しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3週 /	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)	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 前回の実習レシピの 提出(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) いろいろな汁 物について調べる 次週の献立に目を通 しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	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 草といたけのお浸し 段取り表の作成(作業手順、役 割分担)	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 前回の実習レシピの 提出(個別にチェッ クし返却)	もち米とうるち米の違いを 理解して調理できる 和え物とお浸しの違いが 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 次週の献立に目を通 しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5週 /	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、かれいの 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	実習(グループ) 前回の実習レシピの 提出(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) 緑茶の淹れ方 について調べる 次週の献立に目を通 しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6週 /	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	実習(グループ) 前回の実習レシピの 提出(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) 中国料理につ いて調べる 次週の献立に目を通 しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7週 /	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、コンソメジュリエヌ、ミ モザサラダ、ロッククッキー	実習(グループ) 前回の実習レシピの 提出(個別にチェッ クし返却)	西洋料理の特徴を理解 する 野菜の切り方を習得する	(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 次週の献立に目を通 しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8週 /	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	実習(グループ) 前回の実習レシピの 提出(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) 中華点心・中 国茶の淹れ方につ いて調べる 次週の献立に目を通 しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 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 /	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	実習(グループ) 前回の実習レシピの提出(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)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 次週の献立に目を通しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10週 /	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、センチュエ	実習(グループ) 前回の実習レシピの提出(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)韓国料理の特徴について調べる 次週の献立に目を通しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11週 /	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)	実習(グループ) 前回の実習レシピの提出(個別にチェックし返却)	滑らかなホワイトソースをつくらることができる 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)次週の献立に目を通しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12週 /	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	実習(グループ) 前回の実習レシピの提出(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)紅茶の淹れ方について調べる 次週の献立に目を通しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13週 /	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	実習(グループ) 前回の実習レシピの提出(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り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)おせち料理について調べる(料理のいわれや地域性など) 次週の献立に目を通しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14週 /	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)	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 前回の実習レシピの提出(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 実技テストの練習	90	主体性 実行力 課題発見力 状況把握力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15週 /	調理室の掃除 実技テスト(野菜の切り方)	実技テスト(個人) 掃除 前回の実習レシピの提出(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	(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	90	主体性 傾聴力

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

