

2019 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
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
この知識を実生活で活用して、豊かな食生活を送れることを目指します

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	
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

随時、プリントを配布します
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
教材費:初回授業時に 300 円徴収する

他科目との関連、資格との関連

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 	<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		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
レポート	20	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)	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 (資料3点 発表4点、評価4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3点 発表4点、評価4点)
		②		
		③		
		④	✓	
		⑤	✓	
作品		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
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 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 (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	✓	
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)の基準
<p>筆記試験</p> <p>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</p> <p>日本料理の特徴が説明できる</p> <p>年中行事と行事食のいわれなどを理解している</p> <p>愛知県の食の特徴が説明できる</p> <p>レポート</p> <p>期日までにすべてを提出できる</p> <p>グループ学習</p> <p>的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる</p> <p>S(秀)筆記試験;9割以上解答ができる</p> <p>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</p> <p>グループ学習;積極的に参加する</p> <p>A(優)筆記試験;8割以上解答ができる</p> <p>レポート課題;すべて提出し、内容が充足している</p> <p>グループ学習;積極的に参加する</p>	<p>筆記試験</p> <p>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</p> <p>日本料理の特徴を理解している</p> <p>年中行事と行事食のいわれなどを理解している</p> <p>愛知県の食の特徴が理解している</p> <p>レポート</p> <p>期日までに提出できる</p> <p>グループ学習</p> <p>的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる</p> <p>B(良)筆記試験;7割以上解答ができる</p> <p>レポート課題;7割以上提出し、内容が充足している</p> <p>グループ学習;参加する</p> <p>C(可)筆記試験;6割以上解答ができる</p> <p>レポート課題;6割以上提出し、内容が充足している</p> <p>グループ学習;参加する</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
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
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
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
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
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
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

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
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