

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 |
|-------|------------------|--------|--------|-----|--------|---------|
| 23307 | 調理Ⅱ<br>Cooking Ⅱ | 早瀬 須美子 | 専門     | 1   | 必修     | 1年後期    |

**科目の概要**

食生活の改善を通して健康の保持増進および生活習慣病予防等に向けた提案ができ、人々の生活の質(QOL)の向上に貢献できるようにするため、栄養士として必要な調理の基礎知識・技術を修得する。また調理作業全体を把握し、作業労作をスムーズに、かつ合理的に行うことが出来る計画力、料理に対する創造力を身に付ける。調理Ⅱでは調理Ⅰで培った知識・技術の向上を目指す。授業始めに行う師範台でのデモ後、各班5から6人のグループに分かれ、それぞれ役割分担をして料理を仕上げる。料理が仕上がった段階で、教員が料理、盛り付けの指導、評価を行う。その後試食し自己評価を行い、実習献立について、修得した内容、自身の調理技術、実習の改善点も含め考察する。

| 学修内容   | 到達目標   |
|--|--|
| ① 基本的な切り方、調理法を正確に実施できる調理知識・技術を修得する<br>① 食材について関心を持ち、食材ごとの特徴、取り扱い、調理知識を修得する。<br>③ 共同で調理を行うことにより、チームワークや豊かな感性と創造力を身に付ける。 | ① 基本的な切り方、調理法を正確に迅速に行うことができる。<br>② 食材ごとに、その特性を理解し、調理操作を行うことができる。<br>③ 全体の調理の進行、料理のバランスを考えて、料理を仕上げ、盛り付けを行うことができる。 |

**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         | ア. 調理の知識・技術を修得し、栄養士として社会貢献をするという目標に向かって指示が無くても、その知識・技術を自ら進んで高めるよう自己学修をすることができる。<br>イ. 技術の修得のために自ら練習をすることができる。<br>ウ. 授業以外の時間を使い、自分で他の料理について調べたことを記述できる。 |
|         | 働きかけ力       |  |
|         | 実行力         | ア. 何分で調理を完了するかの手順や方法を考え、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       | ア. 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         | ア. グループ内で時間内に終わることができるよう手順や役割分担を考えて完成できるよう進めることができる  |
|         | 創造力         | ア. 物事を考える時に、固定概念に捉われないことなどいろいろな方向から考えることができる。  |
| チームで働く力 | 発信力         | ア. 授業で修得した内容を、的確な文章で表現できる。   |
|         | 傾聴力         | ア. 教員のデモから自分の知識・技術を確認し、さらに自分の行うべき行動を考えることができる。<br>イ. 実習において、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べるすることができる。   |
|         | 柔軟性         |  |
|         | 状況把握力       |  |
|         | 規律性         | ア. 身支度や手洗い、調理の完成時間、調理器具や食器の片づけなど、ルールを守って作業ができる。<br>イ. 自分の都合を優先することなく集団のルールを守ることができる。<br>ウ. 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:テキスト:実習ノート(調理Ⅰで配布済み)

参考文献:「新版 調理と理論」同文書院など

**他科目との関連、資格との関連**

他科目との関連 :調理Ⅰ、給食管理実習、栄養学

資格との関連 :栄養士

実習教材費 :材料費 8,000 円(余剰分は調理Ⅲの材料費とする)

| 学修上の助言   | 受講生とのルール  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習の前に必ずレシピを確認し、料理ごとの食材の処理、全体の食材の配分をノートに整理しておいてください。</li> <li>・実習で学んだ献立は、自宅などで再度作成し、知識・調理技術の修得にむけて努力しておいてください。</li> <li>・将来実践に役立つ栄養指導、調理指導ができる栄養士を目指して食材、献立・調理についての関心を高め、調理ノートに書き加え、実践できる知識・技術の幅を高める努力しておいてください。</li> <li>・包丁の練習は家庭でも必ず行い、包丁技術を高める努力しておいてください。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・当日欠席は、班での調理作業に支障を来すため、事前に教員と班員に連絡するようにしてください。</li> <li>・欠席した場合の調理ノートの記入については、教員から実習について事後指導を受け、作成してください</li> <li>・作成した献立を撮影する場合のみ、携帯電話の持ち込みを許可します。</li> <li>・定められた服装で実習を行い、忘れた場合は教員に申し出るようにしてください。</li> </ul> |

| 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             |       |      |  |
| 小テスト             | 15    | ①    | 筆記:15週に授業で修得した調理の基本的な操作事項について、理解できるか確認する<br>①基本的な調理操作について理解できるか確認する。<br>(例:切り方、下処理方法)<br>②実習で実施した調理操作について、穴埋め問題と調理操作について記述にて修得しているか確認する。   |
|                  |       | ②    |  |
|                  |       | ③    |  |
|                  |       |      |  |
| レポート             | 60    | ①    | ・課題<br>実習ごとに以下5項目について、調理ノート(1回5点、計12回)で評価する。<br>1. 全体の調理手順、食材の配分等の計画<br>2. 食材の確認(計量、廃棄量等)、デモによるポイントの整理<br>3. 調理のポイント、完成イラスト<br>4. 評価・改善点のまとめ<br>5. 他班の調理の進行、完成品と比較した考察<br>・提出期限<br>15週、授業前   |
|                  |       | ②    |  |
|                  |       | ③    |  |
|                  |       |      |  |
| 成果発表<br>(口頭・実技)  | 15    | ①    | 実技:15週に、包丁使いの習熟度を確認するため、実技テストを行い評価する。<br>(例:針生姜等)<br>評価の方法<br>1.包丁操作を正しく、スムーズに行うことができる。<br>2.一定時間内に、食材の特性を理解し、料理に合わせて、正確に切碎できる。  |
|                  |       | ②    |  |
|                  |       | ③    |  |
|                  |       |      |  |
| 作品               |       |      |  |
| 社会人基礎力<br>(学修態度) | 10    | ①    | (主体性)・調理、食材に関する知識について、自己学修をすることができ、献立作成、調理技術の修得のために自ら練習をすることができているかを評価する。<br>(実行力)・何分で調理を完了するかの手順や方法を考え、確実に目標に向かって進めることができているかを評価する。<br>(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ているかを評価する。<br>(計画力)・グループ内で時間内に終わることができるよう手順や役割分担を考えて完成できるよう進めることができているかを評価する。<br>(創造力)・物事を考える時に、固定概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ているかを評価する。<br>(発信力)・授業で修得した内容を、的確な文章で表現できているかを評価する。<br>(傾聴力)・教員のデモから自分の知識・技術を確認しさらに自分の行うべき行動を考えると、さらに人の意見を聞き、自分の考えを整理することができるかを評価する。<br>(規律性)・ルールを守って作業ができているかを評価する。 |
|                  |       | ②    |  |
|                  |       | ③    |  |
|                  |       |      |  |
| その他              |       | ①    | ・2/3以上の授業に出席し、レポートを提出した学生のみ評価の対象とする。ただし、授業に出席することは当然のことなので、出席点は加味しない。  |
|                  |       | ②    |  |
| 合評価割合            | 100   |      | 小テスト、レポート、実技テスト及び授業態度の成績を総合して評価する。   |

### 【到達目標の目安】

| 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   |
|--|--|
| 到達レベルS(秀)<br>総合評価点 90点以上<br>・毎回の実習についてのレポートがしっかりとまとめられており、今後活用できるように効果的に考察ができる。<br>・調理操作についての知識・技術を修得し、次回、自身で完全に再現できる。 | 到達レベルB(良)<br>総合評価点 70点以上<br>・毎回の実習についてのレポートがまとめられており、今後ほぼ活用できるように考察ができる。<br>・調理操作についての知識・技術を修得し、次回、自身である程度再現できる。     |
| 到達レベルA(優)<br>総合評価点 80点以上<br>・毎回の実習についてのレポートがほぼまとめられており、今後活用できるように考察ができる。<br>・調理操作についての知識・技術を修得し、次回、自身でほぼ完全に再現できる。      | 到達レベルC(可)<br>総合評価点 60点以上<br>・毎回の実習についてのレポートがまとめられており、今後ほぼ活用できるようにある程度考察ができる。<br>・調理操作についての知識・技術を修得し、次回、自身である程度再現できる。 |

| 週       | 学修内容                      |  | 授業の実施方法及び<br>フィードバック方法                              | 到達レベル C(可)の目安   | 予習・復習  | 時間<br>(分) | 能力<br>名  |
|---------|---------------------------|--|---|---|--|-----------|--|
| 1週<br>/ | 日本料理Ⅰ                     | ・麦ごはん<br>・冷やしとろろ汁<br>・さんまの生姜煮<br>・白和え<br>・おはぎ                              | 実習<br>授業前半のデモス<br>レーション時に、前期<br>ポイントをフィードバッ<br>クする。 | 魚の下処理法を理解し調理<br>できる。麦、もち米の取り扱い<br>を理解し調理できる。盛り付け<br>のポイントを理解し、美しく盛<br>り付けることができる。                                     | (予習):全体の調理手順をま<br>とめ、食材の配分等を整理し<br>ておく。<br>(復習):調理のポイント、感想<br>をノートに整理し評価しておく       | 60        | 主体性<br>実行力<br>課題発<br>見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 2週<br>/ | 西洋料理Ⅰ                     | ・鶏のロール焼き<br>(アーモンド風味)<br>・さつまいのポタ<br>ージュスープ<br>・パンパロア                      | 実習<br>授業前半のデモス<br>レーション時に、前回<br>ポイントをフィードバッ<br>クする。 | 鶏肉の取り扱い、調理法を理<br>解し調理できる。<br>肉のロール法のポイントを理<br>解し調理できる。<br>主菜の盛り付けのポイントを<br>理解し、美しく盛り付けるこ<br>とができる。                    | (予習):全体の調理手順をま<br>とめ、食材の配分等を整理し<br>ておく。<br>(復習):調理のポイント、感想<br>をノートに整理し、評価してお<br>く。 | 60        | 主体性<br>実行力<br>課題発<br>見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 3週<br>/ | イタリア料理                    | ・前菜<br>・ピザ<br>・ミネストローネ<br>・パンナコッタ  | 実習<br>授業前半のデモス<br>レーション時に、前回<br>ポイントをフィードバッ<br>クする。 | 発酵生地の取り扱いを理解し<br>調理できる。<br>トマトソースの作り方のポイント<br>を理解し調理できる。盛り付け<br>のポイントを理解し、美しく盛<br>り付けることができる。                         | (予習):全体の調理手順をま<br>とめ、食材の配分等を整理し<br>ておく。<br>(復習):調理のポイント、感想<br>をノートに整理し、評価してお<br>く。 | 60        | 主体性<br>実行力<br>課題発<br>見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 4週<br>/ | 日本料理Ⅱ                     | ・山菜おこわ<br>・かす汁<br>・揚げだし豆腐<br>・おにぎり   | 実習<br>授業前半のデモス<br>レーション時に、前回<br>ポイントをフィードバッ<br>クする。 | おこわの調理のポイントを理<br>解し調理できる。汁物の応用<br>を理解し調理できる。<br>天然着色料(くちなし)の利用<br>法を理解し、調理できる。盛り<br>付けのポイントを理解し、美し<br>く盛り付けることができる。   | (予習):全体の調理手順をま<br>とめ、食材の配分等を整理し<br>ておく。<br>(復習):調理のポイント、感想<br>をノートに整理し、評価してお<br>く。 | 60        | 主体性<br>実行力<br>課題発<br>見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 5週<br>/ | 中華料理Ⅰ                     | ・酢豚<br>・木耳と春雨のス<br>ープ<br>・蟹玉   | 実習<br>授業前半のデモス<br>レーション時に、前回<br>ポイントをフィードバッ<br>クする。 | 中華料理の基本を理解し調<br>理できる。合わせ調味料を理<br>解し調理できる<br>中華炒めのポイントを理解し<br>て調理できる。盛り付けのポ<br>イントを理解し、美しく盛り付<br>けることができる。             | (予習):全体の調理手順をま<br>とめ、食材の配分等を整理し<br>ておく。<br>(復習):調理のポイント、感想<br>をノートに整理し、評価してお<br>く。 | 60        | 主体性<br>実行力<br>課題発<br>見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 6週<br>/ | 中華料理Ⅱ                     | ・冷菜<br>・中華粥<br>・海鮮ぎょうざ<br>・さつまいの飴煮   | 実習<br>授業前半のデモス<br>レーション時に、前回<br>ポイントをフィードバッ<br>クする。 | 粥の調理のポイントを理解し調<br>理できる。<br>ぎょうざの皮、包み方を理解し<br>調理できる。<br>あめの調理を理解し調理でき<br>る。盛り付けのポイントを理解<br>し美しく盛り付けることができる             | (予習):全体の調理手順をま<br>とめ、食材の配分等を整理し<br>ておく。<br>(復習):調理のポイント、感想<br>をノートに整理し、評価してお<br>く。 | 60        | 主体性<br>実行力<br>課題発<br>見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 7週<br>/ | 日本料理Ⅲ                     | ・栗ごはん<br>・蓮根の蒲焼き<br>・かぶら蒸し<br>・ゴマ酢サラダ<br>・みたらし団子                           | 実習<br>授業前半のデモス<br>レーション時に、前回<br>ポイントをフィードバッ<br>クする。 | 栗の下処理を理解して調理で<br>きる。精進料理について理解<br>し調理できる。<br>上新粉について理解し調理<br>できる。盛り付けのポイントを<br>理解し、美しく盛り付けるこ<br>とができる。                | (予習):全体の調理手順をま<br>とめ、食材の配分等を整理し<br>ておく。<br>(復習):調理のポイント、感想<br>をノートに整理し、評価してお<br>く。 | 60        | 主体性<br>実行力<br>課題発<br>見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 8週<br>/ | 行事食<br>Ⅰ-1<br>クリスマス料<br>理 | ・前菜<br>(スタッフドエッグ<br>等)<br>・じゃが芋の<br>ポタージュ<br>・ロースチキン<br>・スポンジケーキ<br>(次週準備) | 実習<br>授業前半のデモス<br>レーション時に、前回<br>ポイントをフィードバッ<br>クする。 | 丸鶏の取り扱いを理解し調理<br>できる。<br>オードブルの基本を理解し調<br>理できる。<br>スポンジケーキの基本とポイ<br>ントを理解し調理できる。盛り<br>付けのポイントを理解し、美し<br>く盛り付けることができる。 | (予習):全体の調理手順をま<br>とめ、食材の配分等を整理し<br>ておく。<br>(復習):調理のポイント、感想<br>をノートに整理し、評価してお<br>く。 | 60        | 主体性<br>実行力<br>課題発<br>見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>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)の目安   | 予習・復習  | 時間(分) | 能力名  |
|-------|---------------------|--|--|---|--|-------|--|
| 9週 /  | 行事食 I-2<br>クリスマス料理  | ・いちごのデコレーションケーキ<br>・クラブハウスサンド<br>・クラムチャウダー | 実習<br>授業前半のデモストレーション時に、前回ポイントをフィードバックする。               | クレーンシェンティエの基本を理解し調理できる。焼きサンドのポイントを理解し調理できる。<br>クリスマスのテーブルセッティングを理解し実際にできる。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができる。 | (予習): 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>(復習): 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 10週 / | 行事食 II-1<br>お正月料理   | ・おせち料理(煮物、浸し物、栗きんとん等)                      | 実習<br>授業前半のデモストレーション時に、前回ポイントをフィードバックする。               | おせち料理の基本を理解し調理、盛り付けできる。   | (予習): 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>(復習): 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 11週 / | 行事食 II-2<br>お正月料理   | ・おせち料理(焼き物、酢の物)<br>・雑煮                     | 実習<br>授業前半のデモストレーション時に、前回ポイントをフィードバックする。               | おせち料理の基本を理解し調理、盛り付けできる。<br>雑煮の基本を理解し調理できる。  | (予習): 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>(復習): 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 12週 / | 行事食 III<br>バレンタイン料理 | ・カナッペ<br>・魚のパイ包み焼き<br>・ガトーショコラ             | 実習<br>授業前半のデモストレーション時に、前回ポイントをフィードバックする。               | パイ生地取り扱いを理解し調理できる。<br>焼き菓子のポイントを理解し調理できる。<br>ラッピング法の基本を理解しきれいにラッピングできる。                                 | (予習): 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>(復習): 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 13週 / | 自由献立                | ・自由献立作成                                    | 演習(班ごとのテーマに沿った献立作成)<br>実習した調理操作については各班テーマごとにフィードバックする。 | 班ごとのテーマに沿った献立作成ができる。  | (予習): 与えられたテーマ献立について、自身の案を作成しておく。<br>(復習): 決定した献立について手順等を確認しておく。                               | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 14週 / | 自由献立                | ・自由献立調理発表<br>・評価・意見交換会                     | 実習<br>評価<br>実習した調理操作については各班テーマごとにフィードバックする。            | 班ごとのテーマに沿った献立調理、発表、評価できる。   | (予習): 献立について手順等を確認しておく。<br>(復習): 計画通りに作成できたか、改善点等の評価しておく。                                      | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 15週 / | 実技テスト・小テスト<br>まとめ   |  | 実技テスト<br>小テスト<br>講義<br>テストの内容について解説                    | 1年間で学んだ調理の知識を理解している。<br>包丁技術を身に付けている。   | (予習): 調理の知識について理解しておく。包丁の練習をしておく。<br>(復習): 回答できなかった事項について、再度復讐し理解しておく。自身の包丁技術のレベルを理解し技術を高めておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>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