

2019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
2201320	カジュアルクッキング実習 Everyday Cooking :Practice	小林 美香	専門	2	選択	2年 後期
科目の概要						
基礎から実践的な内容で幅広く学べるカリキュラム。 身近な食材を使って、基本的な技術をベースに様々なアレンジ方法や見栄えのする盛り付けなど、短時間で調理をします。具体的な実例や失敗しやすいポイントを詳しく説明します。						
学修内容			到達目標			
① 素材の性質や特徴 ② 料理・お菓子作りの基本 ③ 料理にあった調理法 ④ レシピ工程の理解 ⑤ 美しく仕上げるためのコツ			① 料理の段取り、調理力 ② 食材の旬・季節の食事・伝統の食事を理解 ③ 楽しく美味しそうな盛り付けを工夫 ④ チームワークの重要性 ⑤ 作る楽しさ・食べる楽しさ			
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	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	グループ内で手順について検討して役割分担をし、協力し合って決められた時間内に料理を完成することができる。				
	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					
	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:なし 参考文献:なし						
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			
体調管理を心がけてください。			外食や自宅で食事をする際に、味、見た目だけでなく、調理料の種類や調理法にも目を向けると良いです。 スーパー、コンビニ、デパ地下の惣菜売り場を見て、食のトレンドを参加にしてください。			

【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観点、評価についてのコメント
筆記試験				
小テスト				
レポート	20	①		・課題を幅広く調べて自分なりの言葉でまとめる能力を評価する。
		②	✓	
		③		
		④		
		⑤		
成果発表 (口頭・実技)	30	①	✓	2～11回の内容を理解し、14回で成果発表を行う。 テーマの合ったプランニング、プレゼンテーションがグループでできているかを評価する。
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	50	①	✓	6回以上の欠席は0(放棄)判断となる。 (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、課題や提出物の未提出、グループ活動への非協力などが見られる場合は減点をする。) (実行力、計画力)グループで協力して、安全・迅速・丁寧に料理を仕上げる ことができる。出来上がりの料理をグループ評価する (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)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 (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	✓	
		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)の基準
平常点・各種基本技術の目標レベル達成度により総合的に評価。	各種基本技術の目標レベル到達

週	学修内容	授業の実施方法	達成レベル 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> 講師自己紹介 講義の進め方と心構え	講義	授業の目的、進め方、心構えが理解できる。			主体性 規律性 柔軟性
2週 /	<野菜の切り方の基本> 素材の性質や調理法に適した切り方を学びます	講義、実習	素材の性質や調理法に適した切り方ができる。	(復習) 講義ノート内容を復習する	90	実行力 柔軟性 傾聴力
3週 /	<油の基礎知識> 油の種類オメガ3・6・9系3種の特徴、効果、効能について学びます。	講義、実習	油の種類、特徴、効果、効能が理解できる。	(復習) 講義ノート内容を復習する	90	実行力 柔軟性 傾聴力
4週 /	<スパイス&ハーブの上手な取り入れ方> スパイス・ハーブの歴史、特性について基礎知識を身につけスパイスのブレンド方法、料理に上手に使うコツやテクニックを学びます。	講義、実習	スパイス・ハーブの歴史、特性について基礎知識を理解する。	(復習) 講義ノート内容を復習する	90	実行力 柔軟性 傾聴力
5週 /	<日本の発酵食品について> ゲストスピーカー(日東醸造)愛知県碧南市発祥と言われている「しろしょうゆ」について。他のしょうゆとの比較。美味しく効率的に食べる組み合わせについて学びます。	講義、実習	昔ながらの製法で造る長期熟成天然醸造の手造りのこだわりや特徴、発酵食品のパワーや効果が理解できる。	(復習) 講義ノート内容を復習する	90	実行力 柔軟性 傾聴力
6週 /	<簡単カフェメニュー> お洒落でカジュアルなメニューレッスン。 身近な食材を使って基本的な技術をベースにアレンジ方法を学びます。ワンプレートの盛り付け。	講義、実習	盛り付けの基本ができる。	(復習) 講義ノート内容を復習する	90	主体性 実行力 柔軟性 傾聴力
7週 /	<イタリアンのテクニックをマスター> 本格的なイタリアンを家庭で再現しやすいメニューレッスン。 盛り付け基本、魅せるコツを学びます。	講義、実習	盛り付けの基本ができる。	(復習) 講義ノート内容を復習する	90	主体性 実行力 柔軟性 傾聴力
8週 /	<豆腐の基礎知識> ゲストスピーカー(豆腐マイスター) 豆腐の正しい知識と使い方。美味しい豆腐の見分け方。凝固剤の種類について学びます。	講義、実習	基本的な技術を習得している。	(復習) 講義ノート内容を復習する	90	主体性 実行力 柔軟性 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

週	学修内容	授業の実施方法	達成レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	<美味しい珈琲の入れ方> ストスピーカー(珈琲メーカー又はカフェオーナー) コーヒーが出来るまで、産地別 コーヒーの飲み比べ、 抽出器具による味の違い、コー ヒーの入れ方実践。	講義、実習	紅茶の産地・種類、紅茶 の入れ方について理解 できる。	(予習) 情報収集する	90	実行力 柔軟性 傾聴力
10週 /	<フルーツのカッティング> フルーツのカッティング、 盛り付けとデザート作りの テクニックを学びます。	講義、実習	フルーツのカッティン グ、盛り付けとデザート 作りのテクニックの基本 が理解できる。	(予習) 情報収集する	90	実行力 柔軟性 傾聴力
11週 /	<人気のスイーツ作り> スポンジ生地作り、 泡立て方、失敗しないケーキの 基本と生クリーム扱い方を学 びます。	講義、実習	スポンジケーキの基本が 理解できる。	(復習) 今までの内容を復習す る	90	主体性 実行力 柔軟性 傾聴力
12週 /	<パーティーメニューのプラン ニング> テーマ、色調、メニュー構成、予 算のプランニングのテクニックを 学びます。メニュー提案、レシピ 作り。	講義、グループ討 議	テーマにあった色調、メ ニュー構成、予算のプラン ニングが立てられる。	(復習) グループ討議をまとめ る	90	主体性 実行力 柔軟性 発信力
13週 /	<パーティーメニューの 試作会> レシピに基づき料理の試作。	実習	パーティーメニューの基 本が理解できる。	(復習) 実習の結果をまとめる	90	主体性 実行力 柔軟性
14週 /	<ランチパーティー> ゲストをお迎えしてランチパー ティーでおもてなし。	実習	ランチパーティーの基本 が理解できる。	(復習) 実習の結果をまとめる	90	主体性 実行力 柔軟性
15週 /	<講義のまとめ> 講義の総括、学生との意見交 換。	講義	カジュアルクッキングの 基本が理解できる。	(復習) 実習の結果をまとめる	180	主体性 規律性 柔軟性

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