

2021年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
122211064	基礎調理実習 Foundation Cooking Practice	森山三千江	○	専門	2	必修	1前期

**科目の概要**

公立・私立の中学と高校教員を務め、家庭科教諭として実習も含む経験がある。これらの授業で培った経験を生かして授業を行う。食品の特性を知り、科学的な根拠に基づいた調理法を理解し、日常生活における基本的な調理技術を身につける。調理中の衛生管理から安全面にも気を配り、グループ内で協力して調理を行う手順を考え、効率的に作業を進めていく技術も身につける。一つのものを作り上げる際にはメンバーとのコミュニケーションを取り、他者への配慮ができるようにする。さらに環境面にも配慮し、食材を残さない、洗浄する際に洗剤を過ぎないなども考えていく。生活について幅広い知識と技術を身につけ、さらに家庭科教諭となるものは高度な専門知識及び技術を身につけるものである。

学修内容	到達目標
① 調理器具の名前が分かり、正しく使用する。 ② 様々な切り方が出来るようになる。 ③ 食材の下ごしらえや調理方法を理解する。 ④ 調理中に安全を心がけることが出来る。 ⑤ ノートを作業毎にまとめる。	① 調理に必要な器具を正しく使用して調理が出来る。 ② 調理方法に合わせ、各食品の切り方を考えて切る事が出来る。 ③ 準備段階から食品を正しく取り扱うことが出来る。 ④ 安全に配慮して調理を行う事が出来る。 ⑤ ノートを綺麗に纏め期日までに提出することが出来る。

**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	指示されずに自ら進んで実習に取り組むことが出来る。
	働きかけ力	班のメンバーに声をかけて作業を分担することが出来る。
	実行力	作業の進み具合を確認しながら、実習を進めることが出来る。
考え抜く力	課題発見力	仕上がりを見て、味や盛りつけを変更することが出来る。
	計画力	必要な調味料、器具を前もって揃えることが出来る。
	創造力	実習で行った内容をきちんとノートにまとめて書くことが出来る。
チームで働く力	発信力	班のメンバーに声をかけながら作業を進めることが出来る。
	傾聴力	デモの指示をきちんと聞き、正しい調理操作を行う事ができる。
	柔軟性	作業の遅れや不具合が生じたときに適切な処理が出来る。
	状況把握力	自分が何をすべきか、その都度把握することが出来る。
	規律性	授業に遅れない、身支度がきちんと出来る。
	ストレスコントロール力	班のメンバーの下手際などにも対処しながら作業を進めることが出来る。

**テキスト及び参考文献**

調理実習：地人書館

**他科目との関連、資格との関連**

その後に開講される栄養、食品、調理に関する知識の土台となるものであり、さらに 中学校教諭一種(家庭)、高等学校教諭一種(家庭)及びフードスペシャリストとして活躍していくための基礎的技術及び知識となる。

学修上の助言	受講生とのルール
前もってどのような調理作業を行うのかを予習し、作業がスムーズに行なわれるようにする。実習後に自分が担当しなかった調理作業を自宅などで行い、調理技術と知識を身に付ける。	授業は班のメンバーとの共同作業であるから開始時間に遅れないこと。また、調理作業は清潔第一であることから身支度は常にきちんとする。調理ノートは実習ごとにまとめておき、期日までに提出する

【評価方法】

評価対象	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			
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	0	①				
				②				
				③				
				④				
				⑤				
	平常評価	小テスト		0	①			
					②			
					③			
					④			
					⑤			
		レポート		70	①		✓	①各調理品の作り方が見やすくまとめられているか、調理品ごとに整理されているかを確認する。 ②調理品の分量と作り方が見開きノートの左右で適合しているか。 ③食する際の配膳がきちんと理解されているか。ノートのまとめ方がていねいに書かれているか、期日までに提出されたかにより評価が異なる。
					②		✓	
					③		✓	
					④		✓	
					⑤		✓	
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		20	①	✓	①班員と協力して作業を行えたか。 ②自分が何をすれば良いか状況を判断して動いたか。実習中にどのような作業を行っているか、協力する態度を評価する。 ③調理品に対して的確な皿やカトラリーを並べ、一食の調理として適切に提供されているか。			
			②	✓				
			③					
			④					
			⑤					
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	(主体性)自ら進んで実習を進めていくことが出来るか。 (実行力)班での作業の進行に応じて、実習を進めることが出来る。 (課題発見力)仕上がりを見て、味や盛りつけの改善案を考えられる。 (創造力)実習内容を順序立ててノートにまとめて書くことが出来る。 (発信力)班のメンバーと確認しながら作業を進めることが出来るか。 (傾聴力)師範で示されたとおり、正しい調理操作を行う事が出来る。 (規律性)遅刻・欠席をしない、実習時に身支度がきちんと出来きている。実習ノートを期日までに、記入もれがなく提出出来るか。			
			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)及びC(可)の基準
調理実習中に自分の役割を把握して積極的に動いているか、班メンバーの指示を待っている状態ではないかなど調理に対する積極性が大切である。さらに最後に提出するノートは調理品の絵も色を付け、きちんとまとめられており、かつ毎回の実習内用に記入漏れがない場合はAとし。さらにノートのまとめ方で要点が強調されており、自ら調べたことも記入されている場合はSとする。	調理作業に班員として何らかの作業に参加しており、ノートは記入漏れが無く大体まとめられている。

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	調理の心構え 実習に先立ち、調理室の使用方法やゴミ出しの方法について学ぶ。	実習	調理室の使い方、当番の仕事について理解する。	(予習) 配付資料を読んで理解する。 (復習) 授業内容をノートにまとめる。	90	主体性 傾聴力
2	食品の重量 食品を見ただけおよび手で持ち重量を考え、実際の重量との違いについて知る。カロリー計算の方法を学ぶ。	実習	食品の目分量、手測り、実重量を体験し、カロリー計算の方法を理解する。	(予習) 配付資料を読んで理解する。(復習) カロリー計算の復習をおこなう。	180	主体性 傾聴力
3	基本的な切り方 芋や野菜などの基本的な切り方について学び、実際にどれくらい時間がかかるかを測定する。	実習	様々な切り方を理解し、調理品の作成に利用する。	(予習) 配付資料を読んで理解する。 (復習) 切り方の練習を自宅でもする。	180	主体性 実行力
4	白米を使った調理 白米、かき玉汁、鯖の照り焼き、キュウリとわかめの酢の物、カップケーキを調理する。	実習	ご飯、かき玉汁、鯖の照り焼き、キュウリとわかめの酢の物、カップケーキの作り方を理解する。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
5	炊き込みご飯と汁物 炊き込みご飯、ナメコの赤だし、和風ハンバーグ、木の芽和え、フルーツサラダを調理する。	実習	炊き込みご飯、ナメコの赤だし、和風ハンバーグ、木の芽和え、フルーツサラダの作り方を理解する。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
6	洋風料理1 和風パスタ、ミネストローネ、コールスローサラダ、ロールケーキを調理する。	実習	和風パスタ、ミネストローネ、コールスローサラダ、ロールケーキの作り方を理解する。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
7	丼物と汁物 鯛の蒲焼き丼、アサリの潮汁、里芋の煮っ転がし、即席漬け、蒸しプリンを調理する。	実習	鯛の蒲焼き丼、アサリの潮汁、里芋の煮っ転がし、即席漬け、蒸しプリンの作り方を理解する。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
8	お弁当料理 ご飯、ピーマンの肉詰め、スペイン風オムレツ、ブロッコリーとベーコンのグラタン風、水ようかんの調理する。	実習	ご飯、ピーマンの肉詰め、スペイン風オムレツ、ブロッコリーとベーコンのグラタン風、水ようかんの作り方を理解する	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力

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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	オープン料理 パン、マカロニグラタン、白身魚フライトマトソース添え、ミモザサラダ、二色ゼリーを調理する。	実習	パン、マカロニグラタン、白身魚フライトマトソース添え、ミモザサラダ、二色ゼリーの作り方を理解する。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
10	韓国料理 ビビンバ、わかめスープ、チヂミ、ソンプジョンを調理する。	実習	ビビンバ、わかめスープ、チヂミ、ソンプジョンの作り方を理解する	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
11	中国料理 炒飯、粟米湯、焼き餃子、涼伴墨魚、杏仁豆腐を調理する。	実習	炒飯、粟米湯、焼き餃子、涼伴墨魚、杏仁豆腐の作り方を理解する。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
12	洋風料理2 バケット、ビーフシチュー、シーザーサラダ、スタッフドエッグ、ブラマンジェを調理する。	実習	バケット、ビーフシチュー、シーザーサラダ、スタッフドエッグ、ブラマンジェの作り方を理解する。(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。(復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
13	エスニック料理 ナン、チキンカレー、炒めマカロニサラダ、シュークリーム、ラッシーを調理する。	実習	ナン、チキンカレー、炒めマカロニサラダ、シュークリーム、ラッシーの作り方を理解する。(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。(復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 調理ノートのまとめと自宅で再度、調理をおこなう。	180	主体性 実行力 計画力
14	テーブルマナー ホテルでフランス料理のコース料理を体験し、テーブルマナーを学ぶ。	ICTを活用した講義及び実習	正しいテーブルマナーについて知る。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) テーブルに着く前からと食事の際のマナーについて教わったことをノートにまとめる。	180	主体性 実行力 計画力
15	前期ふりかえり 調理した際の切り方などをまとめてレポート作成する。	ICTを活用した実習とクラスルームを使用して課題提出	調理器具の正しい扱いを知り、調理ノートをまとめることが出来る。	(予習) 配付資料及び教科書を読んで理解する。 (復習) 全てをまとめてノートとして完成させる。	180	主体性 実行力 計画力

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