

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
122132072	地域と食文化	小出弥生		専門	2	選択	3後期
科目の概要							
<p>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込みがちです この授業では、各食品の文化、地域、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</p>							
学修内容				到達目標			
① 食文化形成と展開について学ぶ ② 日本人の伝統的な食文化を学ぶ ③ 年中行事と行事食について調べまとめる ④ 愛知県の料理、調味料、菓子について学ぶ世界の食文化形成の歴史について学ぶ ⑤ 地域の食文化について学ぶ				① 食文化形成と展開について学び、日本の食文化の歴史を知る ② 日本人の伝統的な食文化を学び自分の食生活を振り返ることができる ③ 年中行事と行事食について調べまとめることができる ④ 愛知県の食文化を話すことができる、 ⑤ 地域の食文化の違い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、固定観念に捉われることなく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						
	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							
他科目との関連、資格との関連							
特記事項なし							
学修上の助言				受講生とのルール			
・ 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				・ 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	50	①	✓	授業で学習した内容の理解度を確認できる 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 地域の食文化の違いを話すことができる		
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
	平常評価	小テスト		0	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×10） 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（プレゼンテーション・作品制作等）		20	①	✓		アジアの食文化について資料を作り、発表する（資料3点、発表4点、評価3点） ヨーロッパの食文化について資料を作り、発表する（資料3点、発表4点、評価3点）
					②			
					③	✓		
					④	✓		
					⑤	✓		
学修行動	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、固定観念に捉われることなく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ことができる （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)及びC(可)の基準
筆記試験 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 各国の食文化について説明ができる レポート 期日までにすべてを提出できる グループ学習 的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる S（秀）筆記試験；9割以上解答ができる 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 グループ学習；積極的に参加する A（優）筆記試験；8割以上解答ができる レポート課題；すべて提出し、内容が充足している グループ学習；積極的に参加する	筆記試験 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 各国の食文化を理解している レポート 期日までに提出できる グループ学習 的確な資料を作成し、スムーズな発表ができる B（良）筆記試験；7割以上解答ができる レポート課題；7割以上提出し、内容が充足している グループ学習；参加する

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	オリエンテーション 世界の食文化の復習	講義	世界の食文化を学び、 自分の食文化に対する 考えの変化を考える	世界の食文化を学び、 自分の食文化に対する 考えの変化を考える	90	主体性 規律性
2	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 グループ討議	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：興味を待った事 を調べ、レポートを作 成する	180	主体性 規律性
3	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 グループ討議	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：自宅にある発酵 調味料から調べてレ ポートを作成する	180	主体性 規律性
4	日常の食生活について	講義 レポートについて フィードバックする	日常の食生活の歴史と 地域性について学ぶ	復習：興味を待った事 を調べ、レポートを作 成する	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性
5	外食文化の成立と変化 について	講義 レポートについて フィードバックする	外食文化の成り立ち発 展について学び、変化 について考える	復習：興味を待った事 を調べ、レポートを作 成する	180	主体性 規律性
6	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
7	愛知県の調味料 たまりしょうゆ、豆味 噌、酢 みりんなど 愛知の和菓子 ルーツなど 愛知の伝統菓子の試食	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 愛知県の和菓子につい て学ぶ	予習・復習：愛知県の 郷土料理、調味料、和 菓子について家族に聞 きまとも、レポートを 作成する	180	主体性 規律性
8	グループ学習 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 表するための資料を作 成する	グループ学習 発表のための資料を作 り、発表の準備をする	各家庭に伝わる愛知県 の郷土料理、調味料、 和菓子のルーツを調べ まとも、発表のための 資料を作成する	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 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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	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 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	各家庭に伝わる愛知県の郷土料理、調味料、和菓子のルーツを調べまとめたものを発表する 発表を聞き、評価する	復習：発表を聞いた感想をまとめる	180	主体性 発信力 傾聴力 規律性
10	年中行事と行事食 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 規律性
11	地域の食文化と各地に産物と郷土料理について学ぶ	他県の郷土料理について学ぶ レポートについてフィードバックする	地域の食文化と各地に伝わる産物、郷土料理について学ぶ	復習：他県の郷土料理について調べレポートにする	180	主体性 規律性
12	地域の食文化と各地に産物と郷土料理について学ぶ	他県の産物について学ぶ レポートについてフィードバックする	地域の食文化と各地に伝わる産物、郷土料理について学ぶ	復習：他県の産物について調べレポートにする	180	主体性 規律性
13	グループ学習 年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表のための資料を作成する	グループ学習 発表のための資料を作り、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	年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表のための資料を作成する	復習：発表のための資料を完成させる	180	主体性 発信力 傾聴力
14	グループ学習 年中行事のいわれ、歴史、行事食について発表する	グループ学習 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	年中行事のいわれ、歴史、行事食を調べ発表する 発表を聞き、評価する	復習：発表を聞いた感想をまとめる	180	主体性 発信力 傾聴力 規律性
15	授業全体のまとめをする	講義 レポートについてフィードバックする	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	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