

2024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
122221065	フードコーディネーター実習	大津ゆみ子			2	選択	2前期

科目の概要

人々の日常生活を食の面から支援することが出来る人材を育成するための科目として位置付けられる。食に関連する専門的知識・技能・資格を培った経験を生かして授業を行う。フードスペシャリストやフードコーディネーターに必要な知識と実技を身に付け社会に貢献することが出来る。

学修内容	到達目標
① フードコーディネーターの理念を学び実践する。 ② 食文化や食育について理解する。 ③ 各国の料理実習とマナーを身に付ける。 ④ メニュープランニングについて理解する。 ⑤ テーブルセッティングについて学び実習する。	① 美味しさの本質とおもてなしの意味を感じることができる。 ② 年中行事や食生活のあり方を考えることができる。 ③ 料理の特徴を理解し、食事のマナーを守ることができる。 ④ 献立を構成し、メニューの開発ができる。 ⑤ 料理様式に適した食卓のスタイルが構成できる。

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	<ul style="list-style-type: none"> 課題について授業以外でも見たり、聞いたりした情報をノートにまとめることができる。 指示が無くても自ら進んで準備ができる。 技術の修得のために自ら練習をすることができる。
	働きかけ力	<ul style="list-style-type: none"> 声掛けして作業を分担して助けることができる。
	実行力	<ul style="list-style-type: none"> 料理を完成させるために、手順や方法を考えて進めることができる。 一度決めたメニュープランを最後までやり切ることができる。
考え抜く力	課題発見力	<ul style="list-style-type: none"> 外食やお店、その他で見たりしたことを整理して課題の参考にすることができる。
	計画力	<ul style="list-style-type: none"> グループで作業をするときに、手順や役割を考慮して時間内に完成させるように進めることができる。
	創造力	<ul style="list-style-type: none"> オリジナルのメニューやセッティングを考えることができる。
チームで働く力	発信力	<ul style="list-style-type: none"> グループで料理を仕上げるときや発表するときに、それぞれが意見を出し合って、わかりやすく整理して、相手に理解してもらえるように伝えることができる。
	傾聴力	<ul style="list-style-type: none"> グループで料理を仕上げるときや発表するときに、人の意見を受け入れながら自分の意見も述べるができる。
	柔軟性	<ul style="list-style-type: none"> グループで料理を仕上げるときや発表するときに、自分の考えに固執しすぎないように他の人の意見も柔軟に受け入れることができる。
	状況把握力	<ul style="list-style-type: none"> グループで料理を仕上げるときや発表するときに、状況を見て協力して時間内に完成することができる。
	規律性	<ul style="list-style-type: none"> 身支度を整え、時間内に完成し、後片付けなどルールを守って作業ができる。 グループ内で支障をきたす行動をせず授業を円滑に進めることができる。
	ストレスコントロール力	<ul style="list-style-type: none"> 発表するときに、うまくできなくても引きずることなく次に進むことができる。

テキスト及び参考文献

テキスト：フードコーディネーター論（日本フードスペシャリスト協会）
 実習はプリントを配付
 実習材料費6000円

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：食品、栄養、調理に関する教科
 資格との関連：教職、中一種(家庭)・教職、高一種(家庭)、フードスペシャリスト

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> 食に関する情報に関心を持って欲しい。 実習したことは、家庭においても復習しておくことで技術向上になる。 配布プリントや資料は、まとめて綴じておくが良い。 	<ul style="list-style-type: none"> 感性を深めるには、積み重ねが必要なので、常に情報には耳を傾けてほしい。 実習は身なりを整え、怪我に気を付けて作業をする。

【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		20	①	✓	それぞれの課題の内容が理解できるかどうか確認する。授業で学習した内容から出題する。
					②	✓	
					③		
					④		
					⑤		
		レポート		40	①	✓	課題「フードコーディネート」について、自分なりにまとめる。(10点) 今までの授業の中で自分が得意とする分野を取り込み具体的に書く。 よく調べて自分の言葉でまとめてある。 レシピが自分なりにわかりやすくていねいにまとめてあり、期日までに提出できる (30点)
					②		
					③		
					④	✓	
					⑤		
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		30	①	✓	実践コーディネートでテーマとメニュープランが作れて、みんなにプレゼンできる。プレゼンテーションの成果。(20点) 2回から14回の内容について理解度を確認するために成果発表を行う。
					②		
					③	✓	
					④		
					⑤		
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	授業態度が悪い場合は減点する。 6回以上の欠席は0（放棄）判定となる。 実習は白衣・三角巾を着用し、衛生面安全面に配慮して行うことができる。 グループで協力し、盛り付けに工夫し時間内に料理を仕上げることができる。	
				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
<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれ内容を理解し、自分なりのコメントでレシピが整理できる。 ・実践コーディネートでもメニュープランが作成でき、美しく盛り付けてありコンセプトがしっかり説明できること。 ・実習中はグループの仲間と協力し積極的に下準備を行い、リーダーシップを発揮することができる。 ・Sは、テストで90%の成績をとっており、課題が理解できなかったところを明確にし、重要なところを理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの課題が理解でき、レシピが整理されている。 ・実践コーディネートのメニュープランを作成でき、説明ができる。 ・実習中はグループの仲間と協力し、所定時間内に調理を完了することができる。 <p>Cは、メニュープランが作成でき、実習中も積極的に行動ができ、実習ノートを期日までに提出する。</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	オリエンテーション 科目の概要 フードコーディネートの基本理念	講義	シラバスの内容を理解し必要なものを準備できる	(予習) 次の課題について調べておく (復習) シラバスを読み返しておく	180	主体性 傾聴力
2	日本と世界の食文化 日本料理の歴史と文化 中国料理、フランス料理の歴史	講義 小テスト	日本の食事の歴史を理解できる 年中行事がわかる	(予習) 自分なりの食卓のコーディネートを考えておく (復習) 食文化をまとめておく	180	主体性 課題発見力
3	食卓のコーディネート 日本と外国のテーブルコーディネートの基本 (食器、食具)	講義 小テスト	日本と外国の食卓のコーディネートが理解できる 食器の配置、焼き物の種類が分かる	(予習) カトラリーの種類を調べておく (復習) 自分なりの食事のコーディネートをしてみる	180	主体性 課題発見力
4	西洋料理の主食のパンについて実習	実習	小麦粉の分類・パンの工程が理解でき、パンが焼ける	(予習) 寿司の種類を調べておく (復習) テストでできなかった箇所を見直しておく	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
5	寿司のアラカルト ちらし寿司、飾り巻き寿司	実習	すし飯を作る事ができる 寿司の食材の切り方が上手にできる	(予習) 食事のマナーについて考える (復習) 実習献立をまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
6	食卓のサービスとマナー ホスピタリティとサービス ～もてなしの心を表現する方法～	講義 小テスト	食事を提供する側と提供される側の立場が理解できている	(予習) 日本料理の献立の基本を調べておく (復習) サービスとマナーをまとめる	180	主体性 実行力 傾聴力
7	メニュープランニング メニュー作成の留意点 メニュー開発の基礎	講義 小テスト	日本料理の献立の基本構成と形式が理解できている	(予習) イタリア料理はどんなものがあるか調べておく (復習) テストでできなかった箇所を見直しておく	180	課題発見力 計画力 傾聴力
8	イタリア料理について パスタ料理(ソース作り) デザート	実習	パスタのゆで方が理解でき、野菜の切り方が上手にできる	(予習) 身近な食空間を調べておく (復習) 実習献立をまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 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	食空間とコーディネーター 食空間のレイアウト キッチンコーディネーター	講義 小テスト	食空間のコーディネーターの基礎が理解できている (6W3H)	(予習) 台湾料理はどんなものか調べておく (復習) ノートをまとめる	180	主体性 課題発見力 傾聴力
10	特別講師	講義 実習		(予習) 韓国料理にはどんな料理があるか調べておく (復習) 実習献立をまとめる	180	主体性 課題発見力 傾聴力
11	韓国料理について チゲ、チヂミ 唐辛子の種類	実習	東南アジアの主な料理が理解でき説明できる	(予習) フードサービスについて調べておく (復習) 実習献立をまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
12	中国料理 四川料理 広東料理	実習	フードサービスの動向と特性のデメリットとメリットが理解できている	(予習) スペイン料理に使用するスパイスを調べておく (復習) ノートをまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
13	スペイン料理について パエリア、スペインオムレツなど	実習	スペイン料理の特徴をつかみながら調理している	(予習) フランス料理のカトラリーの配置を調べておく (復習) 実習献立をまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
14	ワンプレート料理について 実践コーディネーター	実習	テーマに合わせた、メニュープランができ予算のプランニングが立てられる	(予習) レポート課題提出 (復習) 実習献立をまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
15	食企画の実践コーディネーター 今までの食に関する知識や技術の総合統括	レポート	テーマに添ってレポートが書けている	(予習) フードコーディネーター論を見ておく。 (復習) 実習ファイルをまとめる。	180	主体性 課題発見力

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