

2025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
122222066	カジュアルクッキング実習 (製菓・カフェ)	鴨居 由紀子			2	選択	2後期
科目の概要							
DP2・3に記載している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。またDP4に記載している社会的に自立して生きていく上で必要な力を統合的に身に付けることを目的とする。担当教員は製菓製造業として8年の経験及び製菓衛生師養成校で製菓実習・製菓理論授業20年の経験がある。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。							
学修内容				到達目標			
① 材料の特性を理解する ② 菓子やカフェの基本的知識を学び理解する ③ 菓子やカフェの調理法や技術を学び実習する ④ 衛生的に作業を進めるための知識を学び実習する ⑤ 食品を適切に扱い食するための知識を学び実習する				① 食材の特性や違いを理解出来るようになる ② 作業工程の意味を理解し製造作業を適切に進めることが出来るようになる ③ 知識を学び書き込んだレシピを作成でき、基本のお菓子が作れるようになる ④ グループで協力して時間内に菓子やカフェメニューを完成させることが出来る ⑤ グループで食事作法を守って会食ができ、食を楽しむことが出来る			
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	指示がなくても進んで準備に取り組むことが出来る 課題以外に関連あることを調べてレシピにまとめることが出来る					
	働きかけ力	作業が円滑に進められない時に人の力をかりるための声掛けが出来る					
	実行力	時間内に手順や方法を考えて実習を進めることが出来る					
考え抜く力	課題発見力	出来なかった所をメモして修正や分析することが出来る					
	計画力	グループで作業をする時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出来る					
	創造力	実習で修得した事以外にも色々な方向から工夫して調理が出来る					
チームで働く力	発信力	グループで仕上げや試食の時に、意見を出し合い相手に理解してもらえるように整理して発表することが出来る					
	傾聴力	実習中は人の意見も受け入れながら自分の意見も述べ、デモンストレーション通りの作品が完成できる					
	柔軟性	作業工程の間違いがあつた時や予定の作業が出来ていない時に現状に合わせて柔軟な対応をすることが出来る					
	状況把握力	作業工程を理解し先の作業を見通して作業を進めることが出来る					
	規律性	身支度を整え、時間内に完成し、後片付けや提出物の期限などルールを守って作業が出来る					
	ストレスコントロール力	作業工程を理解し協力する工程と分担する工程を理解し円滑に作業が出来る					
テキスト及び参考文献							
テキスト：なし 実習はプリント配付、実習材料費							
他科目との関連、資格との関連							
本科目は、基礎調理実習、フードコーディネーター実習で得た知識・技術を活用する							
学修上の助言				受講生とのルール			
・食に関する情報に関心を持ち気になった事はメモを取るようにする ・実習で自分が担当しなかった箇所は、自宅で調理してレシピをまとめておく				・実習は身嗜みを整え怪我に気を付けて作業をする ・グループ実習なので開始時間に遅れず、休まないようにする			

【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	0	①				
			②				
			③				
			④				
			⑤				
	平常評価	小テスト	0	①			
				②			
				③			
				④			
				⑤			
		レポート	40	①		✓	<ul style="list-style-type: none"> ・（主体性）授業内での自分の役割を理解し、行動した内容をまとめることができる。 ・（傾聴力）授業内で説明した内容をよく聞き、レシピに記載のない内容について記述することができる。
				②		✓	
				③			
				④			
				⑤			
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	40	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> ・（主体性）15回目の授業での課題を課題の注意事項にそって期限までに提出することができる ・（課題発見力）課題の内容に合わせて調べた内容について要点をまとめることができる。 ・（発信力）作成するパワーポイントを見る人がわかりやすく作成することができる。 			
		②					
		③	✓				
		④					
		⑤					
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	20	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> ・（主体性）指示がなくても進んで準備に取り組むことができる ・（実行力、計画力）時間内に手順や方法を考えてグループで協力して実習を進めることができる ・（課題発見力）出来なかった所をメモして修正や分析することができる ・（創造力）実習で修得した事以外にもいろいろな方向から工夫して作業ができる ・（発信力）グループで仕上げや試食の時に、意見を出し合い相手に理解してもらえるように整理して発表することができる ・（傾聴力）実習中は、人の意見も受け入れながら自分の意見も述べ、デモンストレーション通りの作品が完成できる ・（規律性）身嗜みを整え、時間内に完成し、後片付けや提出物の期限などルールを守って作業ができる 		
			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
<p>(S) 実習中に全体の状況を把握し声掛けしてリーダーシップを発揮することが出来、レシピや配布プリントには課題以外の事を調べて書き込んである</p> <p>(A) 実習中はグループのメンバーとコミュニケーションをとり積極的に実習に取り組み、下準備を自主的に行うことができる。レシピや配布プリントは誰が見てもきれいに整理されている</p>	<p>(B) 実習中はグループのメンバーとコミュニケーションをとり積極的に実習に取り組み、時間内に調理を完成させる事ができる。レシピや配布プリントに必要な事項が書き込まれている。</p> <p>(C) 実習中はグループ内での作業に取り組み作業を終わらせることができる。レシピに必要な事項が記入されている。</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	ガイダンス 授業の進め方を説明する 材料や作業についての基礎知識 実習にあたっての諸連絡	講義 質疑への対応：Google classroom	授業の意義を理解し、 実習に必要なものを準備できる	(復習) ガイダンス内容を読み返しておく。 (予習) 次回の学習内容を見て調べておく。	180	主体性 傾聴力 規律性
2	パンケーキ メレンゲで作るパンケーキ	講義 質疑への対応：Google classroom	作業をする前に最低限の知識が理解できる 卵を適切に扱いメレンゲを作りパンケーキを焼くことができる	(復習) 講義、配布資料の内容を復習する。 (予習) 次回の材料について調べておく。	180	主体性 課題発見力 傾聴力
3	バターケーキ1 基本的なバターケーキ	実習 質疑への対応：Google classroom	バターの扱い方を理解し基本のバターケーキを完成させることができる	(復習) レシピをまとめておく。 (予習) 次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
4	バターケーキ2 応用を効かせたバターケーキ	実習 質疑への対応：Google classroom	バターケーキの基本を理解した上で応用のバターケーキを作ることが出来る	(復習) レシピをまとめておく。 (予習) 次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
5	スポンジケーキ1 別立てのスポンジケーキ	実習 質疑への対応：Google classroom	別立てのスポンジケーキの工程を理解し、完成させることができる	(復習) レシピをまとめておく。 (予習) 次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
6	スポンジケーキ2 共立てのスポンジケーキ	実習 質疑への対応：Google classroom	共立てのスポンジケーキの工程を理解し、完成させることができる	(復習) レシピをまとめておく。 (予習) 次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
7	シュー生地とクレームパティシエール	実習 質疑への対応：Google classroom	シュー生地の基本的な作り方とクレームパティシエールの基本的な作り方を理解し完成させることができる	(復習) レシピをまとめておく。 (予習) 次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
8	ケーキサレとカフェメニュー	実習 質疑への対応：Google classroom	ケーキサレ(甘くない食事用パウンドケーキ)を理解しカフェメニューを作ることが出来る	(復習) レシピをまとめておく。 (予習) 次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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

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	キッシュとカフェメニュー	講義、実習 質疑への対応：Google classroom	キッシュ（食食用タルト）を理解しカフェメニューを作ることが出来る	（復習）レシピをまとめておく。 （予習）次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
10	ソーダブレッドとタルティーヌ	実習 質疑への対応：Google classroom	ソーダ（重曹）を使用したブレッドを理解し、タルティーヌ（フランス式オープンサンドイッチ）を作ることが出来る	（復習）レシピをまとめておく。 （予習）次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
11	アフタヌーンティーとスコーン	実習 質疑への対応：Google classroom	アフタヌーンティーを理解しスコーンを作ることが出来る	（復習）ノートをまとめておく。 （予習）次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
12	食食用タルトとカフェメニュー	実習 質疑への対応：Google classroom	オニオンタルト（食食用タルト）を理解しカフェメニューを作ることが出来る	（復習）レシピをまとめておく。 （予習）次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
13	チョコレートを使った菓子	質疑への対応：Google classroom 実習	チョコレートの特性を理解し菓子を完成させることが出来る	（復習）レシピをまとめておく。 （予習）次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
14	スポンジケーキ応用	実習 質疑への対応：Google classroom	スポンジケーキの基本を理解し完成させることが出来る	（復習）レシピをまとめておく。 （予習）次回の材料について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 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
15	菓子の種類や文化について	講義 質疑への対応：Google classroom	これまで実習で学んだことと合わせて菓子の種類の違いや文化について理解する	（復習）レシピや配布プリントの完成 （予習）これまで学んだことを振り返り作った菓子を理解しておく	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 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