

科目名称：	クッキング演習（前期）	
担当者名：	谷口 直子	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	演習	1
授業の目的・テーマ		
<p>食事は、健康にまた心豊かに生きていくために、なくてはならないものです。そして食事を誰かと共にする事はとても簡単なコミュニケーションツールです。実習では作ることの楽しさ、食で感じ取る季節感や行事、そして食でのコミュニケーションを身につけます。食べる人のことを配慮した上で、栄養があり、安全で、おいしく、経済的な食物を能率的に作ることができ、さらに応用創造する能力を養うことを目的とします。</p>		
授業の達成目標・到達目標		
<p>講義を交えたクッキング実習により食の大切さを理解します。 ・クッキング実習…身近な素材を活かして実習を行い、調理の基礎知識と調理操作を身につけるとともに手作りの楽しさ、食事のマナーやもてなしの心を知る。学生自ら栄養のバランスや色彩、組み合わせを考えたお弁当作りに取り組んでみる。</p>		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）	重点項目
DP (1)	建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。	
DP (2)	医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。	
DP (3)	多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。	○
DP (4)	学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。	

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP (1)					0
ビジネスDP (2)					0
ビジネスDP (3)			20	80	100
ビジネスDP (4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の実務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし		

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間(分)
第1回 お米のとぎ方・炊き方・おにぎりの握り方	調理の手順を考えておく	10分
第2回 ふんわりパンケーキ(グループワーク)	盛り付けを考えておく	10分
第3回 【伝統料理①】めった汁 野菜の切り方	調理の手順を考えておく	10分
第4回 カボチャプリン(グループワーク)	盛り付けを考えておく	10分
第5回 揚げ物 唐揚げ・ポテトフライ(グループワーク)	調理の手順を考えておく	10分
第6回 魚のさばき方	事前学習し、調理の手順を考えておく	10分
第7回 【伝統料理②】治部煮 郷土の味を知る(グループワーク)	事前学習し、調理の手順を考えておく	10分
第8回 皮から作る餃子(グループワーク)	事前学習し、調理の手順を考えておく	10分
第9回 フライパンでパエリア(グループワーク)	調理の手順を考えておく	10分
第10回 フルーツ大福と煎茶	今までの授業の復習をしておく	10分
第11回 インディアンチキン(グループワーク)	事前学習し、調理の手順を考えておく	10分
第12回 お吸い物 出汁のひき方	事前学習し、調理の手順を考えておく	10分
第13回 定番 卵焼き(グループワーク)	事前学習し、調理の手順を考えておく	10分
第14回 お弁当コンテスト 打ち合わせ	事前学習し、調理の手順・予算を考えておく	60分
第15回 お弁当コンテスト	今までの授業を踏まえ食に対する自分の考えをまとめ 感想をレポートにまとめる	20分
<p>事前事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め短期大学設置基準で規定された学修時間が必要である。 また、事前事後学修としては、考えた調理内容手順・予習を小レポートにまとめておくこと。</p>		
<p>成績評価の方法・基準</p> <p>定期試験は、実施しない。その他の評価配分は、以下のとおりである。 お弁当コンテスト内容を80% レポート内容20%で評価する。</p>		
<p>課題に対するフィードバック</p> <p>学習成果をコメントシートでフィードバックする。</p>		
<p>教科書・参考書</p> <p>必要な資料(レシピ含む)はその都度配布する。</p>		