

科目名称：	クッキング演習（前期）	
担当者名：	川崎 康子	
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		
食品を調理操作することにより、食品の形状の変化・食感の変化・調味による変化、および、盛り付けの美しさなども同時に実習することによって体験し取得することを目的とする。行事食・郷土料理も取り入れるとともに、咀嚼・嚥下障害や諸種の理由による食事制限があっても楽しめる調理方法や献立・栄養バランスについても検討し安全な調理法を取り入れ技術の向上を目指す。		
授業の達成目標・到達目標		
実習を通し、様々な食材の扱い方・調理法を習得する。環境を考えたエコクッキングに取り組む。食器や食材の盛り付けのポイントを身に着けるとともに、食を提供する側になり、「食を楽しんでいただく」演出をを考えることができる。		

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)	0	0	40	60	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 オリエンテーション(実習概要・実習準備)	テキストをを用意する。エプロン・三角巾・内履きを用意する。	05分
第2回 日本料理(炊飯・味噌汁・魚料理・炒め物)	(予習)日本料理について予習しておく。調理手順・器具を確認。	10分
第3回 日本料理(お吸い物・揚げ物・あえ物)	(予習)日本料理について予習しておく。調理手順・器具を確認。	10分
第4回 行事食(端午の節句)	(予習)端午の節句について予習しておく。調理手順・器具の確認。	10分
第5回 日本料理(おもてなし料理)	(予習)おもてなし料理について予習しておく。調理手順・器具の確認。	10分
第6回 創作料理	(予習)調理手順・器具を確認。	10分
第7回 中華料理(前菜・炒菜・溜菜)	(予習)中華料理について予習しておく。調理手順・器具を確認。	10分
第8回 中華料理(点心)	(予習)中華料理について予習しておく。調理手順・器具を確認。	10分
第9回 高齢者料理	(予習)高齢者について予習しておく。調理手順・器具を確認。	10分
第10回 グルテンフリー料理(小麦アレルギー対象)	(予習)アレルギーについて予習しておく。調理手順・器具を確認。	10分
第11回 食品加工実習	(予習)燻製について予習しておく。調理手順・器具を確認。	10分
第12回 西洋料理(スープ・前菜・主菜・サラダ)	(予習)西洋料理について予習を。調理手順・器具を確認。	10分
第13回 郷土食(加賀野菜)	(予習)郷土料理について予習しておく。調理手順・器具を確認。	10分
第14回 パーティー料理(和洋折衷)自主献立作成(グループワーク)	各自献立・予算・演出を考え準備する。	60分
第15回 パーティー料理(和洋折衷)	(予習)手順確認。材料等準備する。	10分

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、次回までに事後レスポンスシートをまとめることになる。

成績評価の方法・基準

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。
実習(積極的関与・表現力・習熟度)を60% レポート内容40%で評価する。

課題に対してのフィードバック

学習成果やレスポンスシートでの質問などをコメントシートでフィードバックする。

教科書・参考書

世界一わかりやすい「料理の基本」(主婦の友社) 献立・レシピはプリント配布 備考:材料費を含む実習費として5000円。
角巾)の着用は必須条件(実習室内は内履き) 身支度(エプロン・三