

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		
食品を調理しコーディネートすることにより、調理技術・食材の扱い方・盛り付けにおける色や配置、食空間のあり方などの知識と技術の習得を目指す。		
「スローフード」の意味を考えながら、地産地消を中心に食材と人のつながりや、能率的な調理方法を学ぶことにより時間の大切さを学び、グループでの演習を進める過程で自分の意見やアイデアを情報伝達できるようになる。また、食中毒等の事故防止についての理解を深め、食品衛生の向上に取り組めるようになる。		

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	担当教員の实務経験の内容 (内容・経験年数を記載)	
なし	《内容1》	《経験年数1》
	《内容2》	《経験年数2》
	《内容3》	《経験年数3》
	《内容4》	《経験年数4》

備考
----

到達目標ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
食の安全安心に取り組み、衛生管理についての知識を身に付け、実践できる	身支度を衛生的に整えられる。適切な食材・器具の取り扱いができる。	身支度を衛生的に整えられる。適切な食材の取り扱いができる。	身支度を衛生的に整えられる。	身支度が不十分である。
包丁の機能を知り、目的のあった使い方ができる。	食材に合わせ。包丁の部位・角度の使い分けができる。	食材に合わせ。包丁の部位の使い分けができる。	食材を均一に切り分けることができる。	食材の切り分けにばらつきがある。
献立を把握しスムーズに調理を進めることができる	食材の準備・器具の準備・片付けが調理と並行できる	食材の準備・器具の準備が調理と並行できる	食材の準備が調理と並行できる	食材の準備・器具の準備が並行できず、時間がかかる
事後レポートを作成することにより、自己評価ができ、次回の実習に役立てる	十分に自己評価ができ、次回の実習に役立てることができる	自己評価ができる	自己評価ではなく感想が添えられる	作品の写真だけ提出する。自己評価・感想がない

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・レポートについて) プロジェクター使用 アレルギー調査	エプロン・三角巾・内履きを用意する。	05分
第2回 基本の切り方・応用(生春巻き)実習	(予習) 野菜(生食)に応じた千切り方法をレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第3回 魚・揚げ物料理実習(お吸い物・揚げ物・あえ物)	(予習) 魚のさばきかたについてレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第4回 行事食(実習端午の節句)	(予習) 端午の節句の料理をレポートにまとめる。調理手順・器具の確認。	45分
第5回 日本料理実習(卵料理)	(予習) 卵の料理性・特徴をレポートにまとめる。調理手順・器具の確認。	45分
第6回 創作料理実習(沖縄料理)	(予習) 沖縄料理の特徴・種類をレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第7回 イタリアン料理実習(パスタ)	(予習) パスタの種類・扱い方についてレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第8回 中華料理実習(点心)	(予習) 小麦粉についてレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第9回 電子レンジ料理実習	(予習) レンジ料理の特性をレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第10回 常備食料理実習	(予習) 乾物の戻し方の留意点をレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第11回 食品加工実習	(予習) 燻製の温度・チップなどレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第12回 西洋料理実習(スープ・前菜・主菜・サラダ)	(予習) 肉の下処理方法をレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第13回 発酵食品料理実習	(予習) チーズの種類と特徴をレポートにまとめる。調理手順・器具を確認。	45分
第14回 ディスカッションを交えてパーティー料理(和洋折衷) 自主献立作成(グループワーク)	各班でディスカッションをし、献立を立てレポートにまとめる。食材準備をする	60分
第15回 パーティー料理実習(和洋折衷)	(予習) 食材等準備する。手順・器具確認。	45分

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学則第17条の2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、次回までに事前事後レスポンスシートをまとめ提出ことになる。

#### 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。

#### 課題に対するフィードバック

毎回、学習成果やレスポンスシートでの確認・メールで作品(写真)の確認をす。質問などはコメントシートでフィードバックする。

#### 教科書・参考書

テキストは使用しない 献立・レシピはプリント配付 備考:材料費を含む実習費として5000円徴収  
身支度(エプロン・三角巾)の着用厳守 食器ふきんを持参(1~2枚) 実習室は内履き使用厳守