

科目名称:	クッキング演習 (後期)	
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事ができ、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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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とお弁当作りに取り組んでみる。 		

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いている。	
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	《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
傾聴意欲	目線を合わせながら料理の行程をよく聞き質問などする	目線を合わせながら料理の行程をよく聞く	料理の行程をよく聞く	料理の行程を聞かず他の事をしている
参加意欲	グループ作業に積極的に参加し皆を誘導し作業工程にかかる	グループ作業に積極的に参加する	グループ作業に参加し他のメンバーと共に作業する	グループ作業に参加せず他の事をしている
理解力	レシピ、メニューをよく理解でき作業の効率を考え行動する	レシピ、メニューをよく理解できる	レシピ、メニューを理解しメンバーと作業できる	レシピ、メニューを理解せず何度も他者に聞く
創作意欲	レシピ、料理企画を考えメンバーの先頭に立ち取り組む	レシピ、料理企画を考え取り組む	レシピ、料理企画にメンバーと取り組む	新しいレシピ、料理企画に取り組みない

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 お米のとぎ方・炊き方・おにぎりの握り方	調理の手順(おにぎり)を覚えておく	10分
第2回 ふんわりパンケーキ(グループワーク)	パンケーキの盛り付けを覚えておく	10分
第3回 【伝統料理①】 めった汁 野菜の切り方	調理(めった汁)の手順を覚えておく	10分
第4回 ハロウィンにちなんで カボチャプリン(グループワーク)	カボチャプリンの盛り付けを覚えておく	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(唐揚げ・ポテトフライ)の手順を覚えておく	10分
第6回 魚のさばき方	事前学習し、調理(魚のさばき方)を予習する	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(治部煮)について予習する	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(餃子)の手順を覚えておく	10分
第9回 フライパンでパエリア(グループワーク)	調理(パエリア)の手順を覚えておく	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 クリスマスにちなんでローストチキン(グループワーク)	事前学習し、調理(ローストチキン)の手順を覚えておく	10分
第12回 【伝統料理③】 お雑煮 出汁のひき方	事前学習し、調理(お雑煮、出汁)を予習する	10分
第13回 定番 卵焼き(グループワーク)	事前学習し、調理(卵焼き)の手順を覚えておく	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(お弁当)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

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、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。

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。
お弁当コンテスト内容を80% レポート内容20%で評価する。

課題に対してのフィードバック

学習成果をコメントシートでフィードバックする。

教科書・参考書

必要な資料(レシピ含む)はその都度配付する。