

科目名称：	クッキング演習	
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		
食材を調理・加工するなどコーディネートすることにより、食材の扱い方・調理技術・盛り付け、食空間のあり方という食全般について知識と技術の習得を目指す。		
授業の達成目標・到達目標		
「スローフード」の考えに基づき、食べ物への関心を高めるとともに、地産地消に取り組みながら、地域文化や通過儀礼・行事などの食についても学び調理法・食材の意味を知る。演習を通して能率的な手順・技術を学び、グループ単位での演習において作業の配置や自分の意見など情報伝達ができるようになる。また食品衛生においては管理や食中毒の知識を学び、食材・調理器具・配膳への意識の向上に取り組みめるようになる。		

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)	自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し、様々な価値観を持つ他者との良好な信頼関係を築いていくことができる。	
DP(2)	地域社会を理解し、様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化するビジネス社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。	
DP(3)	ビジネス実務の分野において、基礎知識を身につけるとともに、専門的な知識や技能を修得し、各種資格取得を目指して専門性を磨き、これらを柔軟に活用していくことができる。	○

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)			40	60	100
					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

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
衛生管理の知識を身につけ、安全安心に取り組み実践できる	衛生的に身支度を整えられ、適切な食材・器具の取り扱いができる	衛生的に身支度を整えられ、食材の取り扱いができる	衛生的に身支度が整えられる	身支度が不十分である
包丁の機能を知り、目的に合わせた使い方ができる	食材に合わせて、包丁の部位・角度の調整ができる	食材に合わせて、包丁の部位の調整ができる	食材を均一に切ることができる	食材の切り分けにばらつきがある
献立を把握し、能率よく調理を進めることができる	食材の準備・器具の準備・片付けが作業と並行してできる	食材の準備・器具の準備が作業と並行してできる	食材の準備が作業と並行してできる	食材の準備・器具の準備が作業と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演習に繋げることができる	十分に自己評価ができ、次回の演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	作品の写真のみの提出、自己評価ができない

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(演習概要・実習準備・レポートについて) アレルギーなど事前調査	実習用具・エプロン・内履き等を用意する	40分
第2回 基本的な包丁の使い方・切り方・応用(生春巻き) 演習	(予習) 野菜を生食に用いる場合の方法をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第3回 魚・揚げ物料理(つみれ・揚げ物等) 演習	(予習) イワシの手開きをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第4回 行事食(端午の節句・ちまき・柏餅) 演習	(予習) 端午の節句の食べ物の由来をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第5回 小麦粉・ゼラチン料理(ホットケーキ・ゼリー) 演習	(予習) 小麦粉の調理性をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第6回 肉料理(ハンバーグ・スープ) 演習	(予習) 肉の下処理・取り扱い方法をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第7回 麺料理(冷製パスタ・パイ) 演習	(予習) パスタの種類・特徴をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第8回 芋・チーズ料理(ガレット・チーズケーキ) 演習	(予習) 芋の種類・特徴をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第9回 点心料理(餃子・炒め物) 演習	(予習) 点心料理の特徴・種類をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第10回 電子レンジ料理演習	(予習) レンジの特徴・注意点・料理法をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第11回 郷土料理(ガパオライス・沖縄) 演習	(予習) 沖縄料理の特徴をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第12回 スパイス料理(バターチキン・ナン) 演習	(予習) カレーに用いられるスパイスの種類と特徴をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第13回 麺料理(つけ麺・杏仁豆腐) 演習	(予習) 寒天の調理性・取り扱い方をレポートにまとめる。演習手順・用具の確認	40分
第14回 ディスカッションを交えてワンプレートランチ自立作成(グループワーク)	(予習) 予算に応じたワンプレートランチの案を作成・ディスカッション後半の献立を作成・食材準備	40分
第15回 ワンプレートランチ料理演習	(予習) 食材等の準備をする。演習手順・用具の確認	40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、次回までの課題プリント(小レポート)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。

演習(積極性関与・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

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)の確認をする。質問などはコメントでフィードバックする。

#### 教科書・参考書

教科書は使用しません。レスポンスシートを兼ねた献立・および手順書を事前に配布します。個人の持ち物としては調理をする際の(エプロン・三角巾・内履き・マスク・自分の手にあった手袋)の準備をお願いします。実習費用として5000円程度を予定