

|  |         |     |
|--|---------|-----|
| 科目名称:  | クッキング演習 |     |
| 担当者名:  | 上野 佐奈美  |     |
| 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  |         |     |
| 調理・加工といった食材を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。食をテーマにエシカル、SDGsなど環境にも配慮した食育を学ぶ。   |         |     |
| 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。ナチュラルフードを中心に知識とその調理法を学ぶ。現代のスタイルと地域の食文化についても学び、調理法・食材の意味を知り、食材・調理器具・配膳への意識の向上に取り組めるようになる。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。 |         |     |

|          |   |      |
|----------|---|------|
| 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<br>小テスト | 提出課題<br>(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)      |      | 30          | 20               | 50  | 100 |
|                |      |             |                  |     | 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 |
|    |

| 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、自己評価ができ次の演習に繋げることができる | 十分に自己評価ができ、次の演習に役立つことができる      | 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 食を取り巻くSDGsや環境、スローフード、ナチュラルフードについての学習      | (復習) SDGsやエシカル消費、スローフード、ナチュラルフード、についてレポートにまとめる。 | 40分         |
| 第3回 基本的な包丁の使い方・切り方・調理応用 クッキング演習(サラダ)          | (復習) 生野菜の調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認            | 40分         |
| 第4回 基本的な包丁の使い方・切り方・調理応用 スイーツ演習(ヴィーガンクッキー)     | (復習) ヴィーガンクッキーの調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認      | 40分         |
| 第5回 基本的な包丁の使い方・切り方・調理応用 クッキング演習(サンドイッチ)       | (復習) サンドイッチの調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認         | 40分         |
| 第6回 基本的な包丁の使い方・切り方・調理応用 スイーツ演習(クレープ)          | (復習) クレープの調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認           | 40分         |
| 第7回 基本的な包丁の使い方・切り方・調理応用 クッキング演習(マクロビ豆腐ハンバーグ)  | (復習) マクロビ豆腐ハンバーグの調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認    | 40分         |
| 第8回 基本的な包丁の使い方・切り方・調理応用 スイーツ演習(ケーキ)           | (復習) ケーキの調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認            | 40分         |
| 第9回 基本的な包丁の使い方・切り方・調理応用 クッキング演習(レインボーピザ)      | (復習) ピザの調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認             | 40分         |
| 第10回 マクロビ膳 調理応用・食養生マナー                        | (復習) マクロビ膳、食養生のマナーについて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 (炒め物または煮物)                          | (復習) 郷土料理についてレポートにまとめる。演習手順・用具の確認               | 40分         |
| 第12回 点心料理(餃子または焼売)                            | (復習) 点心料理の調理ポイント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 調理応用                                 | (復習) 麺料理の調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認            | 40分         |
| 第14回 スープ料理 調理応用                               | (復習) スープ料理の調理ポイントをレポートにまとめる。演習手順・用具の確認          | 40分         |
| 第15回 総合まとめ演習                                  | (復習) クッキング演習全体の感想レポートにまとめる。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。

講義時間内的小テスト30% レポート内容20% 演習(積極性関与・表現力・習熟度)を50% で評価する。

#### 課題に対するフィードバック

毎回、演習時に直接アドバイスをします。またはレポートに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。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)の準備をお願いします。実習費用として5000円程度を予定