

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
クッキングⅡ Cooking II		1年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	実験実習	選択	(フードコーディネーター資格希望者必修)	
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
クッキングⅠ				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
クッキングⅠ				
担当者に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
野中 春奈 藤田 睦		福祉棟3階	火、水、木、金の9時～16時(授業時間除く)	授業中に指示します
授業の概要				
クッキングⅡでは包丁の使い方、計量の仕方などの基本操作をはじめ、日本料理、中国料理、西洋料理などの基礎的な献立に加え、幼児食の基本献立を実習する。基礎的な調理技術を学ぶことで食事の役割、栄養バランスを知り、食生活を見直すきっかけとする。前期に学んだ「クッキングⅠ」を基にして構成を組み立てているため「クッキングⅠ」を受講することが望ましいが、初回は基礎から学ぶため「クッキングⅡ」からの受講も可能である。最終回には、ホテルにおいてマナー実習を行う。				
授業の目標				
①基本的な調理技術を身につけることができるようにする。 ②バランスの良い献立を実践的に学び、調理できるようにする。 ③食事のマナーを身につけることができるようにする。 ④幼児食の基本を学び、作ることができるようにする。				
授業の方法				
2時限続きのグループ実習とする。 実習の前に調理のポイント、手順を説明しながらデモンストレーションを行う。				
学習の成果(学習成果)				
①調理技術を修得し、家庭での料理に応用することができる。 ②社会人としての食事のマナーを身につけ、職場や家庭で実践することができる。 ③おいしく安全な幼児食を家庭で作ることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス(実習にあたっての留意事項、身支度、実習室の説明) (野中担当)			
第2回目	【調理の基本】基本的な切り方、米のとぎ方、炊飯、シチュー (野中担当)			
第3回目	【日本料理】魚の味噌煮、青菜の和え物、すまし汁 (野中担当)			
第4回目	【日本料理】五目炊き込みご飯、茶わん蒸し、味噌汁 (野中担当) (第2回目から4回目までの実習ノート提出 提出は第5回目の授業日)			
第5回目	【中国料理】乾焼大蝦、涼拌三絲、玉米羹 (野中担当)			
第6回目	【中国料理】酢豚、雲吞湯、鶏蛋糕 (野中担当)			

第7回目	【西洋料理】ハンバーグステーキ、ミネストローネ、グリーンサラダ (野中担当)	
第8回目	【西洋料理】グラタン、ミモザサラダ、コーヒーゼリー (野中担当) (第5回目から8回目までの実習ノート提出 提出は第9回目の授業日)	
第9回目	【クリスマス料理】ローストチキン、サーモンのマリネ、かぼちゃのポタージュ (野中担当)	
第10回目	【幼児食】幼児食 (3歳から5歳前後の献立) (野中担当)	
第11回目	【お菓子】クッキークラフト (お菓子の家・・・クッキー生地作成、焼成) (藤田担当)	
第12回目	【お菓子】クッキークラフト (お菓子の家・・・お菓子の家の組み立て、飾りつけ) (藤田担当)	
第13回目	【アフタヌーンティー】サンドイッチ、スコーン、ブラウニー、紅茶の入れ方 (藤田担当) (第9回目から13回目までの実習ノート提出 提出は第14回目の授業日)	
第14回目	テーブルマナー事前講習 (野中担当)	
第15回目	テーブルマナー実習 (ホテルにおいてマナー実習を行う) (野中担当)	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	40%	以下の事柄で評価する。積極的に授業参加している。班内のチームワークが良く協力して実習を行っている。料理の出来上がり状態 (盛り付け、味)。時間内に料理が完成している。
レポート	60%	3回の実習ノートの提出で評価する。調理上のポイントが詳細に記載され、反省・感想が述べられている。(実習ノートの書き方、ポイントのとらえ方の詳細は授業の初回に説明する。)
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容 (態度含む)		
その他		
教科書と参考図書		
担当教員作成のレシピを配布する。		
履修上の留意点・ルール		
実習では衛生上の観点からマニキュア、長爪、装飾品は禁止する。髪の毛の長い人は束ねる。実習靴、三角巾、エプロンを着用する。実習材料費は別途徴収する。ホテルにおけるマナー実習は別途費用を徴収する。(授業の初回に詳細を説明する。)		