

科目名	基礎調理学実習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	必修	1 単位	1 年次	前期			
担当者名	櫻井 菜穂子 城野 世津子 永久 裕子	関連する資格	フードスペシャリスト資格必修 フードコーディネーター資格必修				
授業概要							
日本料理の基礎的な調理操作、調味操作、調理の基本である包丁法を理解し、基本技術や調理法の習得を目的とする。またグループ実習を通じて、計画的に協同して作業を進めていく方法を習得する。							
到達目標			成績評価方法				
<ul style="list-style-type: none"> 日本料理の基本的な調理法が理解できる。 日本料理の基本調味が理解でき、おいしく調味できる。 主な食品素材の扱い方が理解でき、実践できる。 基礎的な包丁技術ができるようになる。 			実習への意欲・態度 調理実習ノート 実技試験および定期試験				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○					50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				20
授業態度・授業参加度	○	○	○				20
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		
演習							
実習	○	○	○	○	○		10
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1)オリエンテーション 調理設備と道具類の説明、実習の諸注意							
2) 日本料理の概要説明 日本料理の特徴と日常食							
3)調理の基本実習 調理の基本操作、包丁の持ち方、野菜の切り方				個人ワーク			
4)調理の基本実習 洗浄と浸漬、ゆでる				グループワーク			

5) 調理の基本実習 吸水と放水、茹でる	グループワーク
6) 調理の基本実習 炊飯、だしのとり方	グループワーク
7) 調理の基本実習 調味方法と調味割合	グループワーク
8) 日常食の実習 朝食例 卵料理、みそ汁	グループワーク
9) 日常食の実習 夕食例	グループワーク
10) 実技試験 きゅうりの小口切り、大根の千きり	個人ワーク
11) 日本料理の献立形式による班単位での実習	グループワーク
12) 日本料理の献立形式による班単位での実習	グループワーク
13) 日本料理の献立形式による班単位での実習	グループワーク
14) 行事食の実習	グループワーク
15)まとめ、 日常食の献立作成と調味計算	個人ワーク
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「調理のためのベーシックデータ第4版」松本仲子 (女子栄養大学出版部)	調理学 調理学実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ
備考	
<ul style="list-style-type: none"> ・身支度を清潔に整えて出席すること。(白衣、髪は束ねて帽子をかぶる、つめ切り) ・実習中は私語を慎み、調理作業は協同して計画的に進めていく。 	