

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 1.日本料理の基本的な調理法が理解できる。 2.日本料理の基本調味が理解でき、おいしく調味できる。 3.主な食品素材の扱い方が理解でき、実践できる。 4.基礎的な包丁技術ができるようになる。			成績評価方法 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による総合評価				
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	○	○	○				10
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		10
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	
	〃
6) 調理の基本実習 炊飯、だしのとり方	
	〃
7) 調理の基本実習 調味方法と調味割合	
	〃
8) 日常食の実習 朝食例 卵料理、みそ汁	
	〃
9) 日常食の実習 夕食例	
	〃
10) 実技試験 きゅうりの小口切り、大根の千切り	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	〃
13) 日本料理の献立形式による班単位での実習	〃
14) 行事食の実習	〃
15)まとめ、 日常食の献立作成と調味計算	個人ワーク
授業外学習	
<ul style="list-style-type: none"> ・実習前にはレシピを熟読してくること ・実習終了後はすみやかに調理実習ノートを整理して復習する ・包丁に早く慣れるため、家庭で使うこと 	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「たのしい調理～基礎と実習～」山内知子他著(医歯薬出版) 「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。 	
【オフィスアワー】 櫻井 菜穂子 sakurai@ube-c.ac.jp	