

科目名	基礎調理学実習1(実習)		科目ナンバー	HN-ML3107-NF		
担当者 (実務経験名)	准教授 渡邊彰 客員教授 山並辰巳(元シーホーク総料理長) 非常勤講師 中牟田太仁 非常勤講師 平江将樹(京鼎樓・九州総括料理長) 非常勤講師 原紀代美					
履修期	1年 前期(両コース)			卒業単位	必修 1単位	
免許・資格	(栄養士コース)栄養士・フードスペシャリスト必修、(調理師コース)調理師・フードスペシャリスト必修					
授業概要	「調理学」で学んだ理論について、実践を通して身につけることを目的とする。和食、洋食、中華のプロシェフより出汁のとり方や食材の切り方、下処理方法等の基礎を学ぶことで基礎調理技術を身につける。また、お菓子作りの基本についても専門の先生に学び、栄養士や調理師としてデザートや間食を提供する際の基盤とする。					
到達目標	知識・理解	味付けの基本をふまえ、適切な分量の把握、材料の標準的配合および調味割合を指摘できる。				
	思考・判断	調理学の理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を、関連付けて説明することができる。				
	興味・意欲・態度	食材について関心を持ち、食材ごとの特徴、取り扱い、調理知識を修得する。その知識と技術を、自ら進んで高めるよう自己学習をすることができる。				
	技能・表現	家庭料理技能検定3級に合格できるように、基本的な調理技術を修得する。共同で調理を行うことで、チームワークや豊かな感性と創造力を身につける。				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション(実習の心得や規則、衛生)講師による講話		シラバスを読む		1
	2	日本料理 ごはん・ひじき煮・吉野鶏のすまし汁		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	3	西洋料理 カニクリームコロッケ		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	4	日本料理 ごはん・鯛の味噌煮・酢の物・けんちん汁		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	5	中華料理 天津飯・蒸し鶏(ねぎ生姜ソース)・野菜スープ		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	6	西洋料理 チキンのクリーム煮・ミネストローネ		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	7	日本料理 炊き込みご飯・胡麻和え・味噌汁		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	8	中華料理 五目あんかけ焼きそば・餃子・ワンタンスープ		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	9	スイーツ クッキー		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	10	西洋料理 ハンバーグ・ポタージュ		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	11	スイーツ フルーツインゼリー		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	12	中華料理 五目チャーハン・エビチリ・野菜スープ		予習)調理手順まとめ、分量の整理。復習)練習、技術習得		1
	13	まとめ		これまでのレポートを振り返る。		1
	14	栄養と調理技能検定対策(1)		検定の問題集を解く		1
	15	栄養と調理技能検定対策(2)		検定の問題集を解く		1
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験					
	レポート	○	○	○		50%
	課題	○	○	○	○	20%
	実技	○	○	○	○	20%
	受講状況・態度			○		10%
	その他()					
フィードバックの方法	実習記録書には、配布した資料を添付し、料理について修得したこと、改善点、感想等を記載し、提出してください。コメント等を記入して、次回実習時に返却します。					
教科書	調理のためのベーシックデータ第6版(女子栄養大学出版社) 「毎回レシピプリント配布」					
参考書	日本食品成分表2021八訂(医歯薬出版)					
アクティブ・ラーニング	調理実習					
ICT活用	なし					
メッセージ・備考	白衣や帽子、シューズ等を忘れた場合は実習には参加できません。 遅刻や欠席は班員に負担をかけます。日ごろから体調管理に気をつけましょう。					
関連科目	調理学、基礎調理学実習2、応用調理学実習、調理実習1, 2					