

科目名	調理学実習1(実習)		科目ナンバー	HN-PS3101-U		
担当者 (実務経験名)	准教授 渡邊 彰					
履修期	1年 後期(調理師コース)			卒業単位	必修1単位	
免許・資格	調理師必修					
授業概要	調理・調理実習の心得を習得し、日本料理における切り方、器具の使い方、食材の取り扱いについて学ぶ。					
到達目標	知識・理解	日本料理の特徴を理解する。				
	思考・判断	日本料理に適した調理方法、器具、食材を選択することができる。				
	興味・意欲・態度	他者と協力して積極的に実習・演習に取り組むことができる。				
	技能・表現	適切な器具、食材、調味料を用いて日本料理を調理することができる。				
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 調理実習の心得		【事前】シラバスを読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	2	日本料理の学習段階		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	3	包丁の種類と研ぎ方・基本的な切り方①		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	4	基本的な切り方②・材料の切り方		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	5	魚のおろし方		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	6	材料の扱いと下処理法(野菜類)		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	7	材料の扱いと下処理法(魚介類)		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	8	材料の扱いと下処理法(肉類)		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	9	材料の扱いと下処理法(卵類)		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	10	材料の扱いと下処理法(その他の材料)		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	11	調味料と香辛料		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	12	だし		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	13					
	14					
	15					
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					
	実技	○			○	30%
	受講状況・態度 その他()			○		20%
フィードバックの方法	レポートにコメント等を記入し、フィードバックを行う。					
教科書	新調理師養成教育全書必修編 第5巻 調理実習					
参考書	調理のためのベーシックデータ					
アクティブ・ラーニング	調理実習					
ICT活用						
メッセージ・備考	新調理師養成教育全書					
関連科目	基礎調理学実習・応用調理学実習					