

科目名	基礎調理学実習	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input type="checkbox"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択
英文表記	Basic Practical Cookery Science	開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
ナンバリング	FS120D	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input checked="" type="checkbox"/> 集中
ふりがな	たなか けいこ	授業形態・修得単位	実習 ・ 1 単位
担当教員名	田 中 景 子	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	基礎的な調理操作を学び、調理技術の基礎を固める。		
授業概要	本実習では主に調理技術の向上が必要な学生及び家庭料理技能検定を受験する学生を対象に、調理における基本技術を繰り返し習得する。		
到達目標	[知識]調理学実習Ⅰで学んだことを復習し、調理のコツを科学的に理解する。 [技能]基礎包丁技術を向上させる。作業工程を考慮し、衛生的に作業を進める。 [態度]積極的に実習に参加し、班員とのコミュニケーションを深める。		
授業時間外の学習	授業計画に該当するテキストの予習および前回授業の復習を、週 60 分以上行うこと。 自宅での調理を継続し、包丁技術・調理技術のさらなる上達に努める。		
履修条件	調理学、調理学実習Ⅰを習得していることが望ましい。		
授業計画			
第1回	テーマ： 基本の調理操作Ⅰ 野菜の切り方（輪切り、半月切り、ささがき）、魚の加熱調理（煮物） 【とうもろこしご飯、さつま汁、カレイの煮つけ、ほうれん草のお浸し、ずんだもち】		
第2回	テーマ： 同上		
第3回	テーマ： 同上		
第4回	テーマ： 基本の調理操作Ⅱ 野菜の切り方（みじん切り、さいの目切り、くし切り）、肉の加熱調理（オープン） 【バゲット、チキンピカタ イタリアンソース、キャロットラペ、アップルパイ】		
第5回	テーマ： 同上		
第6回	テーマ： 同上		
第7回	テーマ： 基本の調理操作Ⅲ 野菜の切り方（千切り、みじん切り、白髪ねぎ）、卵の調理操作（薄焼き卵）、湿式加熱（蒸し物） 【五目冷やしそば、酸辣湯、焼売、マンゴープリン】		
第8回	テーマ： 同上		
第9回	テーマ： 同上		
第10回	テーマ： 基本の調理操作Ⅳ 野菜の切り方（千切り、薄切り、面取り、飾り切り）、乾式加熱（揚げ物） 【かき揚げ丼、沢煮椀、かぼちゃのそぼろあんかけ、きゅうりとわかめの酢の物、卵寒天】		
第11回	テーマ： 同上		
第12回	テーマ： 同上		
第13回	テーマ： 基本の調理操作Ⅴ 野菜の切り方（乱切り、みじん切り、千切り）、湿式加熱（煮込み料理） 【夏野菜カレー、スクランブルエッグ、コールスローサラダ、ラッシー】		
第14回	テーマ： 同上		
第15回	テーマ： 同上		
第16回	定期試験		
テキスト	香西みどり・綾部園子著 流れと要点がわかる「調理学実習」 （光生館）		
参考文献・資料	香川明夫監修「家庭料理技能検定公式ガイド3級」（女子栄養大学出版社）		
成績評価の方法	定期試験<実技>（30%）、小テスト（20%）、課題提出（30%）、実習態度（20%）を基本に総合的に評価する。 出席回数規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	授業終了後		
受講生に望むこと・受講のルール	欠席しない。身支度をきちんとする。5分前行動の励行。遅刻30分過ぎは出席と認められません。途中退席は申し出ること。授業回数の4/5以上の出席がないと単位が認められません。課題レポート提出は期限厳守。班員と声を掛け合いながらコミュニケーションを密にし、向上心を持って楽しく学ぶこと。		