科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅰ（調理実験を含む）	科目コード	22S708	担当者	桑原　倫子
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 1年生	学期区分	前期	単位数	1	担当形態	単独
		授業形態	実習				
科目		施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	必修
						免許・資格要件	栄養士必修

科目の主題	学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
調理の基礎的な知識と技術を習得する	1．「尽心」誠実な人柄と人間力		2．「創造」高度な知性と創造力		3．「実践」明確な意思と実践力	
科目の到達目標	①誠実性・真摯性	②多様性・協働性	③知識・技能	④思考力・表現力・創造力・判断力	⑤主体性・実行力・自立性	⑥就業力・貢献力
1．調理器具の使い方を習得する						
2．栄養価計算方法を習得する						
3．食品衛生に関する基礎知識を習得する						
4．様式別調理の概要と調理操作の基本及を習得する	○		◎	○		
5．包丁さばきを覚え、包丁に慣れる						

授業方法	成績評価の方法と割合
3～4人のグループ形式を取り、分担しながら協働して料理を作り上げる。示範台で実演を行い、出来上がりを展示する。包丁さばきの練習。実習形式を取る。	定期試験（30%） 提出物（30%） 受講態度（20%） 実技試験（20%）

課題等への対応	授業外学修時間
提出物(授業ノート・課題)は添削して返却。	30分程度

回数	授業計画	学習課題（予習・復習）
第１回	オリエンテーション（授業概要、授業の進め方、評価方法、栄養価計算等）	栄養価計算方法について、配布した課題で復習する。
第２回	調理の基礎1　（計量、調味料、調理器具） 課題(栄養価計算)提出	計量・調味料についての、配布した課題を持参する。授業内容についてプリントにまとめる。
第３回	調理の基礎2　（洗浄、包丁の使い方） 授業第2回目まとめプリント提出	授業内容についてプリントにまとめる。包丁の使い方について復習する。
第４回	調理の基礎3　（切り方、加熱操作①） 授業第3回目まとめプリント、提出課題(栄養価計算)提出	授業内容についてプリントにまとめる。野菜の切り方について復習する。
第５回	調理の基礎4　（出汁の取り方、炊飯） 授業第4回目まとめプリント提出	授業内容についてプリントにまとめる。出汁の取り方について復習する。
第６回	日本料理①　（ご飯、味噌汁、青菜のお浸し） 授業第5回目まとめプリント提出	配布したレシピを読んでおく。調理のポイントについてプリントにまとめる。
第７回	日本料理②　（五目飯、すまし汁、酢の物） 授業第6回目まとめプリント、課題(栄養価計算)提出	配布したレシピを読んでおく。調理のポイントについてプリントにまとめる。
第８回	調理の基礎5　（切り方、加熱操作②） 授業第7回目まとめプリント提出	授業内容についてプリントにまとめる。野菜の切り方について復習する。
第９回	日本料理③　（煮魚、茶わん蒸し、果汁かん　他） 授業第8回目まとめプリント提出	配布したレシピを読んでおく。調理のポイント(特に『煮る・蒸す』)についてプリントにまとめる。
第10回	調理の基礎6　（切り方、加熱操作③） 授業第9回目まとめプリント、課題(栄養価計算)提出	授業内容についてプリントにまとめる。野菜の切り方について復習する。
第11回	実技試験、調理の基礎7　（寒天、ゼラチンの溶解・凝固） 授業第10回目まとめプリント提出	1～10回目までの授業を振り返り、試験に備える。授業内容をプリントにまとめる。
第12回	西洋料理　（スープ、ムニエル、ゼリー　他） 授業第11回目まとめプリント提出	配布したレシピを読んでおく。調理のポイント(特に『焼く』)についてプリントにまとめる。
第13回	中華料理　（うずら卵のスープ、ピーマンと牛肉の炒め物　他） 授業第12回目まとめプリント、課題(栄養価計算)提出	配布したレシピを読んでおく。調理のポイント(特に『炒める』)についてプリントにまとめる。
第14回	日本料理④　（赤だし味噌汁、天ぷら他） 授業第13回目まとめプリント提出	配布したレシピを読んでおく。調理のポイント(特に『揚げる』)についてプリントにまとめる。
第15回	今後への課題と提言、大掃除 授業第14回目まとめプリント提出	1～14回目までの授業を振り返り、課題点をみつける。
試験	定期試験を実施する	

教科書	新調理学実習　第二版　[著者]宮下朋子　村元美代　[出版社]同文書院 オールガイド食品成分表　[著者]実教出版編集部　[出版社]実教出版 調理のためのベーシックデータ　[出版社]女子栄養大学出版部	受講生へのメッセージ	調理技術や段取り、栄養価計算、衛生的な手法等、調理の基本を学んでいきましょう。
参考書等	なし		