

科目区分	専門教育科目	授業科目名	調理学実習 I (調理実験を含む)			科目コード	23S708	担当者	太田 智子			担当形態	単独	
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	前期	単位数	1	必修・選択の別	必修	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	実習	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連											科目に含まれることが必要な事項

授業の主題	調理の基礎的な知識と技術を身につける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出物は添削・返却し、必要に応じて解説を行う。
授業の方法	グループでの実習形式を基本とし、協働して調理する。関連資料を適宜配布する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	調理の基礎①(衛生管理、計量(重量と容量、廃棄率)レポート、栄養計算	重量と容量の違い、廃棄率について要点をまとめる。 配布する課題に取り組む。	第9回	中国料理①(ピーマンと牛肉の炒め物 他)レポート、栄養計算	配布したレシピを読んでおく。 配布する課題に取り組み、調理ポイント(特に「炒める」)をまとめる。
第2回	調理の基礎②(洗浄、炊飯、加熱操作(炊く・茹でる))レポート、栄養計算	炊飯方法を復習し、「炊く」「茹でる」について要点をまとめる。 配布する課題に取り組む。	第10回	西洋料理②(ムニエル 他)レポート、栄養計算	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3回	調理の基礎③(食材の切り方①、だしの取り方)レポート	食材の切り方を復習し、だしの取り方について要点をまとめる。 配布する課題に取り組む。	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	配布したレシピを読んでおく。 配布する課題に取り組み、調理ポイント(特に「焼く」)をまとめる。
第4回	調理の基礎④(食材の切り方②、乾物)レポート	食材の切り方を復習し、乾物について要点をまとめる。 配布する課題に取り組む。	第12回	日本料理(そうめん 他)レポート	配布したレシピを読んでおく。 配布する課題に取り組み、調理ポイントをまとめる。
第5回	調理の基礎⑤(食材の切り方③、加熱操作(煮る))レポート、栄養計算	食材の切り方を復習し、「煮る」について要点をまとめる。 配布する課題に取り組む。	第13回	中国料理②(麻婆茄子 他)レポート	配布したレシピを読んでおく。 配布する課題に取り組み、調理ポイントをまとめる。
第6回	日本料理①(魚の煮つけ 他)レポート、栄養計算	配布したレシピを読んでおく。 配布する課題に取り組み、調理のポイントをまとめる。	第14回	調理の基礎⑦(ゲル化剤)レポート	ゲル化剤の種類や特徴について要点をまとめる。
第7回	西洋料理①(サンドイッチ 他)レポート、栄養計算	配布したレシピを読んでおく。 配布する課題に取り組み、調理のポイントをまとめる。	第15回	実技試験レポート	食材の切り方を理解しておく。
第8回	日本料理②(三色丼 他)レポート	配布したレシピを読んでおく。 配布する課題に取り組み、調理のポイントをまとめる。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)

教科書 [書名/著者名/出版社]	新調理学実習 第二版/宮下朋子 村元美代/同文書院、オールガイド食品成分表/実教出版編集部/実教出版、調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版社	受講生へのメッセージ	おいしく、安全な食事を提供することは、とても重要です。 調理技術や段取り、栄養計算、衛生管理等、調理の基本をしっかりと身につけましょう。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

