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	23\$708	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	科目区分		
実務の経験	を有する教員担当科目			験内容及び の関連							施行規則に 定める 科目区分等	科目に含める 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
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8回	日本料理②(三色井 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。

回数	授業計画	事前・事後学修				
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	配布したレシビを読んでおく。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15回	実技試験レポート	食材の切り方を理解しておく。				
		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/女子栄養大学出版部		おいしく、安全な食事を提供することは、とても重要です。
参考書 [書名/著者 名/出版社]	なし	メッセージ	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。

	評価基準																
		学修		配	評価	方法の	配点	比率	(%)		学修成果の小分類		尺度				
		成果の大分類	学修成 果の 中分類 [10の カ]	点比率(%)	定期試験	臨時試験	士 表	講態	習評	学修成果の到達目標	修得する能力	評価方法/評価指標	レベル5 (S:100~90%)	レベル4 (A:89~80%)	レベル3 (B:79~70%)	レベル2 (C:69~60%)	レベル 1 (F:59%以下)
	尽	態度・	① 誠実性	20		1	5	5		自主的な学びの大切さを十分に理解し、授業 や課題に真摯に取り組むことができる。	勤勉性 自己管理力	レポート 授業中の態度	自主的な学びの大切さを十分に理解し、授業 や課題に真摯に取り組むことができる。	自主的な学びの大切さを十分に理解し、授業 や課題にある程度真摯 に取り組むことができ る。	自主的な学びの大切さ を理解し、授業や課題 に取り組むことができ る。	自主的な学びの大切さを ある程度理解し、授業や 課題に取り組もうとして いる。	を理解しておらず、授
	心	志向	② 倫理観														
		知識・	③ 知識	60	30	3	0			調理実技に関する基礎 的知識を十分に有し、 他者へ説明できる。	基礎的知識	筆記試験 レポート	調理実技に関する基礎 的知識を十分に有し、 他者へ説明できる。	調理実技に関する基礎 的知識を十分に有し、 他者へある程度説明で きる。	調理実技に関する基礎 的知識を有し、他者へ ある程度説明できる。	調理実技に関する基礎的 知識をある程度有し、部 分的に他者へ説明でき る。	調理実技に関する基礎 的知識を有しておら ず、他者へ説明できな い。
		技能	④ 技能	20		20				基礎的な調理技術を十分に有し、指示通りに 再現することができ る。	基礎的技能	実技試験	基礎的な調理技術を十分に有し、指示通りに 再現することができ る。	基礎的な調理技術を十分に有し、ある程度指示通りに再現することができる。	基礎的な調理技術を有し、ある程度指示通りに再現することができる。	基礎的な調理技術をある 程度有し、不十分だが指 示通り再現できる部分が ある。	基礎的な調理技術を有 しておらず、指示通り に再現できない。
観	創	思考・	⑤ 数量的 スキル														
点	造	判断	⑥ 問題 解決力														
		表	⑦ 言語的 スキル														
		現	8 コミュ ニケー ション スキル														
:	実	行動・	⑨ 主体性														
	践	応用	⑩ 協働性														
		合計		100	30	20 4	5	5									