

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
調理学実習 I Cooking practice I		1年	通年	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	実験実習	選択	(栄養士資格必修)	栄養士養成課程限定
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
調理学				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
野中 春奈	福祉棟研究室	火・水・木・金曜日 9:00～16:00 (授業時間を除く)		授業中に指示します
授業の概要				
調理学で学ぶ理論・基礎知識を本授業の実験的実習を通して体得し、基本操作や食材の取り扱い方を中心に学習する。合わせて、日本・西洋・中国料理の献立構成等を学ぶ。				
授業の目標				
①調理科学を実験的実習において習得することができるようにする。 ②調理の基礎技術や調理手法を体験し、習得することができるようにする。 ③各班員同士がチームワークや連携をとって実習し、実習内容を共有することができるようにする。				
授業の方法				
実習のポイントになることなどをデモンストレーションや調理内容の説明、手順・時間配分等を班ごとに共通理解させたのち、班ごとに実習する。包丁の取り扱い方を含めた技術テストも実施する。				
学習の成果 (学習成果)				
①実習内容を、科学的視点を用いて実践することができる。 ②調理の基礎技術や調理操作方法・手法を活用し実習することができる。 ③和・洋・中の食器等の違いを理解し、正確に準備することができる。 ④各班ごとのチームワークや連携で、実習内容を具体的に実践することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス 授業の進め方・評価方法・調理器具・調理機器について			
第2回目	日本料理 炊飯 すまし汁 焼き魚 ほうれんそうのごま和え			
第3回目	西洋料理 スパゲティミートソース 野菜スープ 水菜とミニトマトのサラダ ブラマンジェ			
第4回目	中国料理 春巻 水餃子 涼伴三絲			
第5回目	西洋料理 ドライカレー マセドアンサラダ ジュリエヌスープ カスタードプリン			
第6回目	中国料理 麻婆豆腐 涼伴茄子 鶏蛋糕			
第7回目	技術試験 切り方他			
第8回目	中国料理 青椒牛肉絲 桂花湯 焼売 酥餅			
第9回目	技術試験 調理工程			
第10回目	栄養計算 食品成分表の扱い方 栄養計算の方法Ⅰ			
第11回目	栄養計算 食品成分表の扱い方 栄養計算の方法Ⅱ			
第12回目	日本料理 冷やしそうめん 天麩羅 田楽茄子 水ようかん			

第13回目	西洋料理	ロールキャベツ	コーンクリームスープ	キャベツサラダ	フルーツカクテル	
第14回目	日本料理	おはぎ	吉野鶏のすまし汁	炊き合わせ		
第15回目	技術試験	清掃				
第16回目	中国料理	酢豚	清川鶏蛋	涼拍黄瓜	杏仁豆腐	
第17回目	西洋料理	ミネストローネ	チキンピカタ	コールスソロー	コーヒーゼリー	
第18回目	日本料理	かば焼き井	沢煮椀	酢の物	くずもち	
第19回目	日本料理	厚焼き卵	惣菜三種	みそ汁		
第20回目	日本料理	魚の幽庵焼き	煮物	のっぺい汁	かぼちゃのそぼろあんかけ	
第21回目	西洋料理	マカロニグラタン	魚のマリネ	グレープゼリー		
第22回目	栄養計算					
第23回目	西洋料理	魚のムニエル	ポテトサラダ	キャロットスープ	ヨーグルトゼリー	
第24回目	中国料理	粽子	棒々鶏	辣白菜	菠菜肉絲湯	
第25回目	技術試験	自由献立実習メニュー作成				
第26回目	西洋料理	鶏肉料理	イカのマリネ	トマトとモッツァレラサラダ	オニオンスープ	ロールケーキ
第27回目	日本料理	耳うどん	田作り	紅白なます	エビのつや煮	栗きんとん
第28回目	日本料理	ちらしずし	菊花豆腐のすまし汁	いちごかん		
第29回目	自由献立実習	発表				
第30回目	自由献立実習の総括及びまとめ	(実習室・器具の点検・清掃を含む)				

成績評価の方法と基準

評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	60%	個別に実習内容のデモンストレーションや説明・注意を積極的に聞き、班内でもチームワークをとりながら意欲的に実習に取り組む姿勢がある。
レポート	20%	実習ノート・宿題ノートが整理され、自身の意見等が述べられている。
調査報告書		
小テスト	20%	実技試験（出題された課題を正確にできる：S やや正確さにかける：A それ以下：B C 全く正確にできない：D）
試験		
発表内容（態度含む）		
その他		

教科書と参考図書

配布レシビ 「食品成分表」
---------------

履修上の留意点・ルール

調理技術習得が重点となるため、しっかりとした課題意識をもって授業に臨むこと。衛生・服装・健康などに最新の注意を望みます。
--