

授業科目(ナンバリング)	調理学実習 I (IA137)			担当教員	古賀 貴子		
展開方法	実習	単位数	1 単位	開講年次・時期	1 年・前期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
調理学の理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を一体化させて実践的な基礎知識を理解し、食べ物への関心を深め、また基本的な調理技術を修得する。食品材料の取り扱い、調理法の特徴、料理の組み合わせ、分量の把握、材料の標準的配合および調味割合などを学ぶ。							② ⑩ ⑪
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	(1) 調理学の理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を関連づけて説明できる。 (2) 味付けの基本をふまえ、適切な分量の把握、材料の標準的配合および調味割合を指摘できる。				定期試験 課題レポート	50% 20%	
情報収集、分析力	食品材料の取り扱いの知識を理解し説明できる。				定期試験	10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力	基本的な調理技術を身につける。 代表的な調理器具を使用し、代表的な調理操作ができる。				授業態度・授業への参加度 授業の実習記録書の提出とその内容	10% 10%	
多様性理解力							
出 席					受験要件		
合 計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験の成績を60%とし筆記試験を行う。課題レポートの詳細については授業内で指示する。各テーマに関する実習記録書はコメント等を記入して次週の実習時に返却する。また、ポートフォリオで課題レポートの内容に関するフィードバックを行うので確認すること。</li> <li>定期試験は、適切な分量の把握、材料の標準的配合および調味割合を指摘できたか、食品材料の取り扱いの知識を理解し説明できたか、調理学の理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を関連づけて説明できたか評価する。課題レポートについては、適切な分量の把握、材料の標準的配合および調味割合を指摘できたか評価する。出席した授業の実習記録書を提出する。授業態度・授業への出席は、基本的なマナー（実習に適した身だしなみ）、積極的な実習への取り組み（積極性、協調性）などが含まれるため、適時点検・評価する。</li> </ul>							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な分量の把握、材料の標準的配合および調味割合については、第1回目と第2回目の実習で行う。</li> <li>作成した実習書を配布する。</li> <li>調理実習は示範を行った後に、数人（4～5人）の班ごとに行う。学生が実習した料理の評価を担当教員が行った後、学生は試食をする。後片付け終了後は点検を受けて実習終了とする。実習記録書に料理について修得したこと、改善点、感想等を記載し、次回実習時に提出する。実習記録書は理論的かつ独自の内容をもつように書くことができたかを評価する。文字数不足および誤字・脱字は減点の対象とする。</li> <li>実習記録書に書かれた授業内容に関連する質問事項については次週の実習の示範時にディスカッションを行う。</li> </ul> <p>この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分とする。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：作成した実習書を配布する。たのしい調理－基礎と実習－ 医歯薬出版 山内知子 他著 食品成分表 女子栄養大学出版部 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部</p> <p>参考書：『調理学』＜ステップ・アップ栄養・健康科学シリーズ＞化学同人 河内公恵 編 (調理学で使用した教科書である。他の関連科目と併せて理解することが望ましい)</p> <p>指定図書：たのしい調理－基礎と実習－ 医歯薬出版 山内知子 他著</p>							

授業外における学修及び学生に期待すること

- ・ 基本的な調理技術を身につけることができるように積極的に実習に取り組む。
- ・ 料理の盛り付け方については様々な料理の本を参考にして感性を高めることを期待する。
- ・ 実習記録書は参考書等を活用して調理学の理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を関連づけてまとめる。
- ・ 授業中の無断での携帯電話の使用は厳禁である。
- ・ 授業中の無許可での退室は不可とする。
- ・ 授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	調理の基本	調理に関する基本的事項（栄養価計算 調味割合）	栄養価計算、調味割合の計算の課題レポートに取り組む。
2	調理の基本	調理に関する基本的事項（分量・数量・使用量の把握）	分量・使用量の計算の課題レポートに取り組む。 ポートフォリオにおいてフィードバックされた内容について再度復習する。
3	日本料理	飯物と汁物 1 寒天の調理	3回目の実習記録書を作成して復習を行う。4回目の実習書を読む。
4	日本料理	飯物と汁物 2 小麦粉の膨化調理	4回目の実習記録書を作成して復習を行う。5回目の実習書を読む。
5	日本料理	飯物と汁物 3 和え物	5回目の実習記録書を作成して復習を行う。6回目の実習書を読む。
6	日本料理	飯物と汁物 4 煮物と蒸し物	6回目の実習記録書を作成して復習を行う。7回目の実習書を読む。
7	日本料理	飯物と汁物 5 焼き物	7回目の実習記録書を作成して復習を行う。8回目の実習書を読む。
8	日本料理	飯物と汁物 6 揚げ物 米粉の調理	8回目の実習記録書を作成して復習を行う。9回目の実習書を読む。
9	日本料理	飯物と汁物 7 澱粉の調理	9回目の実習記録書を作成して復習を行う。10回目の実習書を読む。
10	西洋料理	スープと肉料理	10回目の実習記録書を作成して復習を行う。11回目の実習書を読む。
11	西洋料理	麺料理 ゼラチンの調理	11回目の実習記録書を作成して復習を行う。12回目の実習書を読む。
12	季節の日本料理	麺料理 煮物	12回目の実習記録書を作成して復習を行う。13回目の実習書を読む。
13	中国料理	前菜（冷盆） 炒め物料理（炒菜） 砂糖の調理	13回目の実習記録書を作成して復習を行う。14回目の実習書を読む。
14	中国料理	点心（飯 甜菜）	14回目の実習記録書を作成して復習を行う。15回目の実習書を読む。
15	中国料理	汁物料理（湯菜） 炒め物料理（炒菜） 点心（甜菜）	15回目の実習記録書を作成して復習を行う。
16	定期試験		