| 授業科目 | ＊基礎調理学実習 | | | | | 実務家教員担当科目 | - |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 単位 | 1 | 履修 | 必修 | 開講年次 | 1 | 開講時期 | 前期 |
| 担当教員 | 山田　志麻 | | | | | | |
| 授業概要 | 日常の献立を実際に調理し、食材の調理中の変化について学び、おいしく美しく作るための調理理論と調理技術を学ぶ。日本料理・西洋料理・中国料理の基本的な調理を基本に、旬の食材を使った行事食の調理方法や食卓のととのえ方、食文化についても解説する。 | | | | | | |
| 授業形態 | 演習<br>実習 | | | 授業方法 | 実演<br>実習<br>アクティブラーニング（実習・グループワーク・プレゼンテーション）<br>ICT の活用（Classroom に提出された課題を評価・採点し、質問を受け付ける） | | |

| 学生が達成すべき行動目標 | |
|---|---|
| 標準的レベル | 調理学の理論に基づいて、食品の性質と調理操作との関係を理解する。（DP1-2）<br>適切な食品の選択と組み合わせによる献立作成ができる。（DP1-2）<br>食品成分表より適切な食品の選択ができ、正しく栄養価計算ができる。（DP1-2）<br>条件にあった献立を作成し、捜索することができる。（DP4-2） |
| 理想的レベル | 調理学・調理科学の理論に基づき、安全かつ栄養や嗜好を満たしたおいしい食事を作る基礎的な調理技術を身につける。（DP5-1） |

評価方法・評価割合

| 評価方法 | 評価割合（数値） | 備考 |
|---|---|---|
| 試験 | 60% | |
| 小テスト | | |
| レポート | 30% | |
| 発表（口頭、プレゼンテーション） | 10% | |
| レポート外の提出物 | | |
| その他 | | |

カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング

| DP1 | ○ | DP2 | - | DP3 | - | DP4 | ○ | DP5 | ○ | ナンバリング | NT11408J |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| 学習課題（予習・復習） | 1 回の学習目安（時間） |
|---|---|
| （予習）作業工程表の作成<br>（復習）栄養価計算とレポートの作成 | 0 |

授業計画

| | |
|---|---|
| 第 1 回 | オリエンテーション 1<br>授業ガイダンス<br>成分表の使い方 1 |
| 第 2 回 | オリエンテーション 2<br>成分表の使い方 2 |

| | |
|---|---|
| | 栄養価計算の方法<br>調味料の計算 1 |
| 第 3 回 | オリエンテーション 3<br>献立作成<br>調理実習前の準備と心得<br>実習の説明・調理室の使い方<br>包丁の使い方、切り方の基本 |
| 第 4 回 | 日本料理 1<br>だし汁の取り方<br>炊飯の基本 |
| 第 5 回 | 日本料理 2<br>豆、卵の調理、道明寺粉について |
| 第 6 回 | 日本料理 3<br>魚の手開き、白玉粉の調理 |
| 第 7 回 | 栄養価計算演習<br>切り方テスト |
| 第 8 回 | 西洋料理 1<br>洋風料理の特徴<br>洋風だしの取り方<br>ミンチの特徴<br>キャベツの切り方と重量変化 |
| 第 9 回 | 西洋料理 2<br>パスタの種類とゆで方<br>マドレーヌ<br>紅茶とレモン、クリームダウン |
| 第 10 回 | 西洋料理 3<br>マカロニの特徴<br>ルー・ホワイトソース<br>ゼリーの特性 |
| 第 11 回 | 行事食<br>お弁当を作ろう！（3・1・2 弁当箱法） |
| 第 12 回 | 中華料理 1<br>中華料理の特徴<br>中華だしの取り方<br>水溶き片栗粉<br>さつまいも、砂糖の加熱（抜絲） |
| 第 13 回 | 中華料理 2<br>白玉粉について |
| 第 14 回 | 中華料理 3 |

| | |
|---|---|
| | 薄力粉・強力粉<br>寒天とシロップ |
| 第 15 回 | 行事食<br>3・1・2 弁当箱法「お弁当を作ろう！」 |
| テキスト | これからの調理学実習－基本操作から各国料理・行事食まで－（オーム社）<br>栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎（化学同人）<br>食品成分表（医歯薬出版株式会社）<br>調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版部） |
| 参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介 | イラスト調理科学（東京教学社）<br>調理学（日本フードスペシャリスト協会：建帛社）<br>調理科学（建帛社）<br>健康と調理のサイエンス（学文社）<br>調理の科学（理工図書） |
| 課題に対するフィードバックの方法 | 課題（レポート）は採点後、返却する。 |
| 学生へのメッセージ・コメント | 衛生・安全・嗜好性に配慮する。実習室では、必ず白衣と帽子を着用し、アクセサリーやマニキュアは厳禁とする。食べ物や調理や献立に興味を持ち、楽しくおいしい料理を作りましょう。 |