

科目名	調理学実習 I	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
英文表記	Practical Cookery Science I	開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	たなか けいこ	授業形態・修得単位	実習 ・1 単位
担当教員名	田中 景子	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食品や調理法について学び、基礎的な実習を行う。		
授業概要	本実習では、調理における基礎的知識・基本技術、調理器具の使用方法や衛生管理を実践的に習得する。		
到達目標	[知識]栄養学や食品学、調理学、調理科学などの理論に基づき、調理のコツを科学的に理解する。 [技能]基礎包丁技術を身につける。 [態度]積極的に実習に参加し、コミュニケーション能力を養う。		
授業時間外の学習	授業計画に該当するテキストの予習および前回授業の復習を、週 60 分以上行うこと。 家庭での調理の機会を多くし、技術の上達に努める。		
履修条件	調理学を履修していることが望ましい。		
授業計画			
第1回	テーマ：調理の基礎 ガイダンス (実習の目的、調理器具の点検、実習記録及び課題提出)、評価、他		
第2回	テーマ：基礎実習 I 計量・計測 (体積と重量、目安量、基準量)、調理器具の特徴と使い方		
第3回	テーマ：基礎実習 II 「汁物」：和風だしのとり方 (かつお節・昆布・煮干し)、調味パーセントの計算		
第4回	テーマ：調理による理化学変化に視点をあてた実験 I ～米～、視覚とおいしさとの関係		
第5回	テーマ：五感に視点をあてた実験 I ～嗅覚～加熱によるにおいの変化、生野菜の下処理とテクスチャー		
第6回	テーマ：「米の調理性」：和食の基本、炊飯の基本操作 (白飯、味噌汁、厚焼き卵、ほうれん草のごま和え)		
第7回	テーマ：「煮物」：味付け炊飯 (醤油味)、食味に適する塩分濃度 (三色ごはん、野菜の即席漬け)		
第8回	テーマ：「肉の調理性」：部位に適する調理法、牛肉ブイヨンの取り方 (コンソメスープ、ハンバーグ)		
第9回	テーマ：「魚の調理性」：魚の下処理の方法、ムニエルのコツ (さけのムニエル、オニオンスープ)		
第10回	テーマ：「煮物」：煮物について、煮物の種類、煮汁の割合 (肉じゃが、かきたま汁)		
第11回	テーマ：「焼き物」：加熱様式の影響、蒲焼きのポイント (鰯の蒲焼き、かぼちゃの含め煮)		
第12回	テーマ：「肉の焼き物」：間接焼きの食味と食感、加熱時間の旨味と香り (ポークソテー、チーズスープ)		
第13回	テーマ：「煮込み料理」：調理器具や火力の影響、ルウの粘性や食味の特徴 (ビーフシチュー、コーヒーゼリー)		
第14回	テーマ：「蒸し物」：火加減と蒸し時間、くずあんの配合割合 (空也蒸し、五目飯)		
第15回	テーマ：まとめ		
第16回	定期試験		
テキスト	香西みどり・綾部園子著 流れと要点がわかる「調理学実習」 (光生館)		
参考文献・資料	山内智子編 「たのしい調理 基礎と実習 第5版」 医歯薬出版株式会社 山崎清子他著 「NEW 調理と理論」 同文書院		
成績評価の方法	定期試験<筆記・実技> (60%)、課題提出 (30%)、実習態度 (10%) を基本に総合的に評価する。出席回数 が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることが できません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	火曜日 16:20～17:50、水曜日 16:20～17:50		
受講生に 望むこと・受講 のルール	身支度をきちんとする。5分前行動の励行。授業中の私語は慎むこと。スマホ禁止。遅刻 30 分過ぎは出席 と認められません。途中退席は申し出ること。授業回数の 4/5 以上の出席がないと単位が認められません。 課題レポート提出は期限厳守。班員とコミュニケーションを密にし、楽しく学ぶこと。		

