

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	調理学実習 [Practice in Cooking]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	297608	授業形態	実習	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	石田 慶子			学位授与の方針 との関連	DP2(1)		
授業概要	この授業の目的は、調理学で学んだ様々な食品素材の調理特性や調理法を理解し、それらを調理に反映できるようになること、また調理における衛生管理や器具の使い方を実習を通して理解し、身につけることです。授業では、基礎技術を向上させ、日常の食事づくりで実践する態度を養い、目的に合った望ましい食事づくりができるように実習し、人をもてなす心や柔軟な発想力を養うようにしていきます。管理栄養士としての実務経験を望ましい食事づくりに活かし、献立作成や調理などに反映させる授業を行います。						
関連する科目	調理学を事前に履修することが望ましい。						
授業の進め方と方法	実習内容については必要に応じて示範を行います。その後、グループで調理実習を行い、料理を喫食し評価します。調理学で作成した献立を実習する際は学生が説明し、その後調理を行い、対象に合った望ましい食事となっているかを評価します。実習後は評価したものをまとめ感想と共に提出します。						
授業計画	第1回 オリエンテーション (野菜の切り方・火の扱い方) 第2回 炊飯・だしの取り方 第3回 主食料理について 第4回 主菜料理について 第5回 副菜料理について 第6回 対象に応じた食事設定と献立作成(幼児期の食事) 第7回 対象に応じた食事設定と献立作成(小学生の食事) 第8回 対象に応じた食事設定と献立作成(中学生の食事) 第9回 対象に応じた食事設定と献立作成(成人の食事) 第10回 対象に応じた食事設定と献立作成(高齢者の食事) 第11回 行事食、郷土料理 第12回 各国料理(西洋料理) 第13回 各国料理(中国料理) 第14回 各国料理(韓国料理) 第15回 各国料理(各班で考える)						
授業の到達目標	1. 食品素材の調理特性、調理手法等を理解し、調理に反映できるようになる。 2. 衛生管理や器具の使い方を身につける。 3. 目的に合った望ましい食事作りができるようになる。						
授業時間外の学修	【予習】 事前に実習内容を示すので、料理の作り方だけでなく、食品の調理特性も含めて予習する。(30分程度) 【復習】 評価したものと感想をまとめる。再度作ることが望ましい。(1時間程度)						
課題に対する フィードバック				評価方法	以下の項目に基づいて評価します。 1) 授業態度(衛生上の事柄を含む) 50点 2) 評価したもののまとめ(感想含む)50点		
テキスト	なし						
参考書	必要に応じて図書を紹介する。						
備考	フードスペシャリスト資格取得に必要な科目。						