

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	調理学実習					授業形態	実習		
科目コード	297608	単位数	2単位	配当学年	2年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	石田 慶子								
授業概要	<p>この授業の目的は、調理学で学んだ調理の意義、様々な食品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。</p> <p>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。</p>								
関連する科目	調理学を事前に履修することが望ましいです。								
授業の進め方 と方法	<p>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。実習後は評価したものをまとめ感想と共に提出します。</p> <p>必要に応じて、授業中に実技試験を行います。</p> <p>調理する内容については、調理レベルを確認しながら考えていきます。また、材料入手の関係で内容が前後することもあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・班で話し合い、テーマにあった献立を作成し調理を行う。 ・授業の中で随時、学生に質問をする対話型の授業を行う。 								
授業計画 【第1回】	調理の基礎 調理学実習の目的、心構え、計量、調味等について								
授業計画 【第2回】	丼物を主食・主菜とした献立 丼物料理の組合せについて								
授業計画 【第3回】	魚を主菜とした献立① 煮る 煮魚の調理について								
授業計画 【第4回】	味付け飯を主食とした献立 味付け飯の炊飯方法、調味の仕方について								
授業計画 【第5回】	主食・主菜を兼ねた料理を中心とした献立 ルウを使った料理について								
授業計画 【第6回】	肉を主菜とした献立① 焼く・炒める 薄切り肉の調理について								
授業計画 【第7回】	すしを主食とした献立 すし飯の水加減、合わせ酢の加え方について								
授業計画 【第8回】	小麦粉を主食とした献立 小麦粉の扱い方について								
授業計画 【第9回】	肉を主菜とした献立② 焼く・煮る 挽肉の調理について								
授業計画 【第10回】	魚を主菜とした献立② 焼く 焼き魚の調理について								
授業計画 【第11回】	中国料理 中国料理の調味料、調理法について								

授業計画 【第12回】	韓国料理 韓国料理の調味料、調理法について
授業計画 【第13回】	行事食・郷土料理 行事食または各地に伝わる郷土料理を調理する。
授業計画 【第14回】	日常の食事づくり（弁当献立） 指定された食材で一食分の弁当を調理する。
授業計画 【第15回】	自由献立 テーマにそって各班で自由に献立を考えて調理する。
授業の到達目標	1. 食品の調理特性、調理法を理解した上で調理に反映できるようになること、また衛生管理や器具の使い方を身につけること。 2. 目的にあった望ましい食事作りを理解し、作ることができる。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)
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はなく、食品の調理特性も含めて予習する。(30分程度)
授業時間外の学修 【復習】	・感想(評価したものも含む)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	・実技試験については、終了後に良い点と改善点を伝えます。
評価方法・基準	1) 実技試験 40点 2) 授業態度 40点 3) 感想(評価したものも含む) 20点
テキスト	なし
参考書	必要に応じて図書を紹介します。
備考	フードスペシャリスト資格取得に必要な科目。 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。