

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		管理栄養学科		
科目名称	調理学実習						授業形態		実習	
科目コード	301110	単位数	1単位	配当学年	2	実務経験教員			アクティブ ラーニング	○
担当教員名	田中 貴絵								ICT活 用	○
授業概要	この実習では、調理学で学んだ調理の理論を実践し、理解を深め習得することを目的とする。 調理に関する基礎的調理操作を実際に行い、科学的知識と結びつけるとともに調理技術・知識を授業を通して身につける。									
関連する科目	履修前に調理学・食事計画論Ⅰ・食品学Ⅰ・食品衛生学を受講していることが望ましい。 履修と同時に食品学Ⅱを受講していることが望ましい。 履修後は食事計画論Ⅱ・給食経営管理論実習を受講することが望ましい。									
授業の進め方 と方法	1. 次回の実習内容を連絡するので、事前に調べ学習を行う。 2. 当日、実習内容を説明した後、各班でミーティングを行い調理を行う。 3. 調理後、料理を喫食し各自評価を行う。 4. 実習後、各自で評価・考察を行いレポートを提出する。 実習の順序や内容は、材料や人手の都合などで変更する場合がある。									
授業計画 【第1回】	オリエンテーション 日本料理・中国料理・西洋料理の基本等について説明する。 日本食品成分表を用いた栄養価計算について説明する。 調理実習上の留意点を説明する。									
授業計画 【第2回】	調理の基礎：包丁の持ち方、基本的な切り方 包丁のかまえ方と持ち方の説明の後、実践する。 食品の切り方について説明を行い、基本的な切り方を実践する。									
授業計画 【第3回】	日本料理（１）：和食の基本一だし汁などー 出汁の取り方や青菜を用いた調理などについて説明し、調理を行う。									
授業計画 【第4回】	日本料理（２）：和食の基本一丼ものや和えものなどー 主食と副食を兼ねた丼ものや和えもの調理などについて説明し、調理を行う。									
授業計画 【第5回】	日本料理（３）：和食の基本一もち米の調理などー もち米や魚介の調理などについて説明し、調理を行う。									
授業計画 【第6回】	日本料理（４）：和食の基本一すし飯の調理などー すし飯の調理などについて説明し、調理を行う。									
授業計画 【第7回】	中国料理（１）：中国料理の基本一炒め料理ー 片栗粉でとろみをつける炒め料理について説明し、調理を行う。									
授業計画 【第8回】	中国料理（２）：中国料理の基本一湯（タン）を用いた料理ー 湯（たん）を用いた料理について説明し、調理を行う。									
授業計画 【第9回】	中国料理（３）：中国料理の基本一餃子の作り方ー 餃子の作り方と皮の包み方について説明し、調理を行う。									
授業計画 【第10回】	西洋料理（１）：西洋料理の基本一肉料理とブイヨンー ハンバーグと西洋のスープのについて説明し、調理を行う。									

授業計画 【第11回】	西洋料理（2）：西洋料理の基本－ルウとソース、卵料理－ ルウとソース、西洋の卵料理について説明し、オムレツなどの調理を行う。
授業計画 【第12回】	西洋料理（3）：西洋料理の基本－パンを用いた料理－ パンを用いた料理について説明し、クロックムッシュなどの調理を行う。
授業計画 【第13回】	西洋料理（4）：西洋料理の基本－小麦粉のとりみづけについて－ 小麦粉のとりみづけについて説明し、スパゲッティミートソースの調理を行う。
授業計画 【第14回】	世界の料理： 世界の料理について説明し、調理を行う。
授業計画 【第15回】	宮崎県の郷土料理、まとめ 宮崎県の郷土料理について説明し、調理を行う。 これまでの実習を振り返り、まとめる。
授業の到達目標	(1) 実習を通じて調理の理論や知識を活かし、調理の基本的な技術を身につける。【汎用的技術に応用し活用する能力】 (2) 実習で身につけた理論や技術を用いて、栄養学や給食の分野で活用できることを目指す。【知識・理解に応用する能力の育成】 (3) グループで協力して作業をする技術を身につける。【コミュニケーションスキル】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解に応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解に応用し活用する能力-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(3)
授業時間外学習【予習】	次回調理する料理や食品について調べ学習を行う。（30分） 栄養価計算を行う。（30分）
授業時間外学習【復習】	調理実習の考察、まとめを行う。（1時間程度） 可能であれば、調理した料理を自宅でも作製する。（1時間程度）
課題に対する フィードバック	事前事後学習、栄養価計算は評価後、コメント等をつけて返却する。
評価方法・基準	(1) 授業態度（衛生上の事柄を含む） 20点 (2) 課題等の内容 80点
テキスト	よくわかる調理学実習一流れと要点一、朝倉書店、香西みどり・綾部園子 編著
参考書	調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版 オールガイド食品成分表 実教出版
備考	