

科目名		調理学実習 I					
授業形態	履修形態	単位数	年次		開講期		
実習	必修	1 単位	1 年次		後期		
担当者名	櫻井 菜穂子 眞田 昭彦 永久 裕子	関連する資格	栄養士免許必修 フードスペシャリスト資格必修 フードコーディネーター資格必修				
<b>授業概要</b> 栄養士をめざす学生は料理ができることは必須である。日本料理だけではなく日常食ともなっている西洋料理の基本技術の習得、季節の献立、行事食、さらに献立構成や食卓を整える方法について学ぶ							
<b>到達目標</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>西洋料理の基本の調理操作や材料の扱いが習得できる</li> <li>グループ実習を通して、互いの技術を磨き、調理法の理解を深めることができる。</li> <li>協同して、調理を能率よく進めることができる</li> <li>和食のマナーが体験を通して身につく。</li> </ul>				<b>成績評価方法</b> 実習への意欲・態度 調理実習ノート 実技試験および定期試験			
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○					50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				20
授業態度・授業参加度	○	○	○				20
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		
演習							
実習	○	○	○	○	○		10
授業計画と概要					アクティブラーニング		
1) 西洋料理の特徴、テーブルマナー							
2) 日本料理の献立形式による班単位での実習					グループワーク		
3) シェフから学ぶ西洋料理							
4) 西洋料理の基本実習      スープの種類ととり方、ソースの種類							

5) 西洋料理の献立形式による班単位での実習	
6) 西洋料理の献立形式による班単位での実習	
7) 季節に応じた日本料理の実習 秋の献立	
8) 西洋料理の献立形式による班単位での実習	
9) 実技試験 (三枚卸と魚料理の作成、 オムレツ)	
10) 行事食 クリスマス料理	
11) 行事食 おせち料理	
12) 西洋料理の献立形式による班単位での実習	
13) 季節に応じた日本料理 (冬の献立)	
14) 西洋料理の献立形式による班単位での実習	
15) 日本料理の試食会、和食のマナーの習得	フィールドワーク
授業外学習	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習前にはレシピを熟読してくること</li> <li>・実習終了後はすみやかに調理実習ノートの整理をして復習をする</li> </ul>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「調理のためのベーシックデータ第4版」松本仲子 (女子栄養大学出版部)	調理学 基礎調理実習 調理学実習Ⅱ、Ⅲ
備考	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・身支度を清潔に整えて出席すること。(白衣、髪は束ねて帽子をかぶる、つめ切り)</li> <li>・実習中は私語を慎み、調理作業は協同して計画的に進めていく。</li> </ul>	