

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度		2024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				
科目コード	301110	単位数	1単位	配当学年		実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○	
担当教員名	杉尾 直子								ICT活 用	○
授業概要	<p>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。</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。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。</p>									
関連する科目	<p>履修前に受講する科目：調理学・食事計画論Ⅰ・食品学Ⅰ・食品衛生学</p> <p>履修と同時に受講する科目：食品学Ⅱ</p> <p>履修後受講する科目：食事計画論Ⅱ・給食経営管理論実習</p>									
授業の進め方 と方法	<p>次回の実習内容を知らせます。 事前に調べ学習をしてきます。 当日教員が実習内容を説明します。 班でミーティングを行い実習に取り組みます。 実習内容については必要に応じて示範を行います。 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>									
授業計画 【第1回】	オリエンテーション 調理の基本 日本料理・中国料理・西洋料理についての基本等について学び。									
授業計画 【第2回】	日本料理の基本と実習 1：和え物料理他 日本料理の基本を学ぶ。									
授業計画 【第3回】	日本料理の基本と実習 2：三色ご飯他 日本料理の基本を学ぶ。									
授業計画 【第4回】	日本料理の基本と実習 3：赤飯他 日本料理の中でもち米料理を学ぶ。									
授業計画 【第5回】	日本料理の基本と実習 4：すし飯他 日本料理の中ですし飯を学ぶ。 2回から5回まで主に日本料理の基本で煮物・汁物・和え物・焼き物・揚げ物・ごはん物の技術等を学ぶ。									
授業計画 【第6回】	中国料理の基本と実習 1：豆腐料理他 中国料理の中で豆腐料理を学ぶ。									
授業計画 【第7回】	中国料理の基本と実習 2：揚げ物他 中国料理の中で揚げ物料理を学ぶ。									
授業計画 【第8回】	中国料理の基本と実習 3：蒸し料理他 中国料理の中で蒸し物料理を学ぶ。									
授業計画 【第9回】	中国料理の基本と実習 4：焼き物料理他 5回から9回まで中国料理、各国の料理の基本で豆腐料理他技術等を学ぶ。									
授業計画 【第10回】	西洋料理の基本と実習 1：肉料理他 西洋料理の中で肉料理を学ぶ。									

授業計画【第11回】	西洋料理の基本と実習 2：卵料理他 西洋料理の中で卵料理を学ぶ。
授業計画【第12回】	西洋料理の基本と実習 3：スープ料理他 西洋料理の中でスープ料理を学ぶ。
授業計画【第13回】	西洋料理の基本と実習 4：パスタ料理他 西洋料理の中でパスタ料理を学ぶ。 10回から13回まで西洋料理等の基本で肉料理やパスタ料理の技術等を学ぶ。
授業計画【第14回】	韓国料理の基本と実習 1：韓国料理 韓国料理の基本を学ぶ。
授業計画【第15回】	宮崎県の郷土料理実習 郷土料理 郷土料理の中で主に「冷や汁」を学ぶ。
授業の到達目標	1. 管理栄養士として食事計画論実習Ⅰ・調理学で学修した理論や調理科学的な知識・技能を活かし、この授業では、基本的技術的能力を身につける。【汎用的技術に応用し活用する能力】 2. 身につけた理論や技術をこれからの関連する給食経営管理論実習等のカリキュラムの中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. 社会に出た時に管理栄養士として他者と協働する力を身に付ける【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】	【予習】指定されて様式に調べ学習を行う。(30分程度)
授業時間外学習【復習】	【復習】調理を重ねることで技術を習得することができますので実習後は、可能な限り家で作ってみてください。(1時間程度) 課題(栄養価計算等)の整理をしてください。(30分程度)
課題に対するフィードバック	課題等を評価後、返却する。
評価方法・基準	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) 20点 2) 課題等の内容 80点 ○指定されて様式の記入内容等 ○栄養価計算等
テキスト	●流れと要点がわかる●調理学実習(第3版) 光生館 香西みどり「・綾部園子編著
参考書	特にありません。
備考	