

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13027	1	前期	必修	1	45
授業科目名 (英文)	調理学実習 I (基本調理・日本食の理解) (Food Preparation I)				
担当教員名	西念 幸江				
授業の概要及び到達目標					
<p>調理の目的は、食品を人間にとって好ましい状態、すなわち、安全で栄養があり、おいしい状態にすることである。本実習では、食品の基本的な取扱法および調理操作（包丁の使い方、調理器具の扱い方、加熱器具の扱い方、調味パーセント、盛り付け）などの基礎技術を実習し、習得する。また、調理法別の調理特性や食品の成分・組織・物性からみた調理性を理解し調理理論および日本的な食事の調理法について栄養・歴史的な面から見識を深める。さらに、大量調理につながる基本的な食品管理・衛生管理を理解し、献立作成につなげる。</p>					
準備学習等					
<p>第1回目 配布されたプリントおよび実習内容の復習 第2回目 教科書「非加熱調理操作」を熟読し、理解しておくこと。実習内容の復習すること。 第3回目 教科書「調味パーセント」を熟読し、理解しておくこと。実習内容の復習すること。 第4回目～第12回目 プリントおよび教科書で調理方法を確認してくること。実習内容の復習し、ノートに調理方法などを整理する。各回で練習した切り方を復習し、習得しておくこと。</p>					
成績評価の方法	実技試験 40%、筆記試験 20%、レポート（ノート）20%、 授業態度・出席状況 20%				
テキスト	「調理学実習 基礎から応用」（高橋敦子他2名編） （女子栄養大学出版部）ISBN978-4-7895-5436-7 配布プリント				
参考図書	（※）「調理のためのベーシックデータ第4版」（女子栄養大学出版部） （※）「調理学 健康・栄養・調理」（安原安代，柳沢幸江共編）： （アイ・ケイコーポレーション）				

備 考	<p>関連科目は調理学・調理学実習Ⅱ・調理科学実験である。調理技術を習得するためには繰り返し練習することが必要である。しっかり復習してください。</p> <p>実習着・帽子を着用、爪を短く切って身支度を整える、実習室用のサンダルに履き替えて入室すること。</p> <p>授業のはじめにデモンストレーションをして調理法や注意事項を説明するので、遅刻せずに出席してほしい。</p> <p>学生の理解度や祝祭日、学校行事等により授業順序の入れ替えや授業内容の変更がある。</p> <p>この授業は180分×12回で行う。</p> <p>レポートは添削後返却しますので、以降の振り返り学修に活用してください。</p>
授 業 計 画	
<ol style="list-style-type: none">1. オリエンテーション 調理実習の心構え及び実習（計量）、官能評価（五味の識別）2. 包丁の使い方および実習3. 加熱器具の使い方および実習4. 煮物を中心とした献立5. 蒸し物、寄せ物を中心とした献立6. 焼き物を中心とした献立7. 炒め物を中心とした献立8. 揚げ物を中心とした献立9. 肉の調理性10. 米および卵の調理性11. 豆および芋の調理性12. 製菓	