

2025 年度 授業コード：23110101

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|----------|----|------|---|-----------|----|--------|--------------|
| 授業科目 | ＊応用調理学実習（A クラス） | | | | | 実務家教員担当科目 | - | | |
| 単位 | 1 | 履修 | 必修 | 開講年次 | 1 | 開講時期 | 後期 | | |
| 担当教員 | 山田 志麻 | | | | | | | | |
| 授業概要 | 食品材料の選択、計量・器具の使用法、調理操作・調味、盛りつけ・配膳等の食卓構成、食事作法に至るまでの一連の実習を行う中で、栄養面・安全面・嗜好面の各特性を生かした調理方法・技術を習得させる。 基礎調理学実習で習得したことを踏まえ、日常食、行事食、デザートなど自由に作ることができる技術・能力を身につけさせる。 | | | | | | | | |
| 授業形態 | 対面授業 | | | 授業方法 | 実演 実習 アクティブラーニング（実習・グループワーク・プレゼンテーション） ICT の活用（Classroom に提出された課題を評価・採点し、質問を受け付ける） | | | | |
| 学生が達成すべき行動目標 | | | | | | | | | |
| 標準的レベル | 1. 調理操作や手順を覚え、食品の調理特性を理解して調理することができる。（DP1-2） 2. 食材や調味料の重量把握ができる。（DP2-1） 3. 塩分濃度を配慮した味付けができる。（DP2-1） 4. 日常食の調理法を中心に季節感や嗜好を取り入れ献立作成ができる。（DP2-1） 5. 和風・洋風・中国風料理の特徴や種類を理解し、調理することができる。（DP2-1） 6. 世界の料理や郷土料理の知識を深め、調理することができる。（DP2-1） 7. 地域性や食文化の特徴を理解し、調理することができる。（DP2-1） | | | | | | | | |
| 理想的レベル | 1. 条件設定にあった常食レシピの作成とその調理ができる。（DP2-1） 2. 提案、試作、実践、評価、改善を実践できる（DP2-1） 3. フードコーディネートができる。（DP2-1） | | | | | | | | |
| 評価方法・評価割合 | | | | | | | | | |
| 評価方法 | | 評価割合（数値） | | | 備考 | | | | |
| 試験 | | 70% | | | | | | | |
| 小テスト | | 0 | | | | | | | |
| レポート | | 30% | | | | | | | |
| 発表（口頭、プレゼンテーション） | | 0 | | | | | | | |
| レポート外の提出物 | | 0 | | | | | | | |
| その他 | | 0 | | | | | | | |
| カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング | | | | | | | | | |
| DP1 | ○ | DP2 | ○ | DP3 | - | DP4 | - | ナンバリング | NT11409J |
| 学習課題（予習・復習） | | | | | | | | | 1 回の目安時間（時間） |
| （予習）作業工程表の作成 （復習）栄養価計算、レポートの作成 | | | | | | | | | 0 |
| 授業計画 | | | | | | | | | |

| | |
|--------|---|
| 第 1 回 | <p>オリエンテーション 1</p> <p>実習の概要</p> <p>栄養価計算ソフトの導入</p> <p>1 日の献立作成</p> |
| 第 2 回 | <p>オリエンテーション 2</p> <p>栄養価計算ソフトの使い方</p> <p>献立作成の方法</p> |
| 第 3 回 | <p>日本料理 1</p> <p>すし飯、合わせ酢（いなり寿司）</p> <p>魚の加熱（包み焼き）</p> <p>汁物の特徴、食器の使い方（土瓶蒸し）</p> <p>でんぷんの特性（わらび粉）</p> |
| 第 4 回 | <p>日本料理 2</p> <p>卵の熱変性と添加物（茶わん蒸し）</p> <p>うるち米、もち米、小豆の特性（炊きおこわ）</p> <p>魚の三枚卸し（南蛮）</p> <p>米粉の特性（柏餅）</p> |
| 第 5 回 | <p>西洋料理 1</p> <p>ピラフ（オムライス）</p> <p>卵料理（オムレツ）</p> <p>小麦粉の特性、焼き菓子（シュークリーム）</p> <p>卵、でんぷんの特性（カスタード）</p> |
| 第 6 回 | <p>中華料理 1</p> <p>中華料理の調味料</p> <p>豆腐の加熱（麻婆豆腐）</p> <p>中華の和え物（拌豆芽）</p> <p>小麦粉、膨化剤の特性（肉まんあんまん）</p> |
| 第 7 回 | <p>郷土料理</p> <p>糠床の作り方（速醸床）</p> <p>糠炊き</p> |
| 第 8 回 | <p>世界の料理 1</p> <p>韓国料理</p> <p>韓国料理の特徴</p> <p>ビビンバ、キムチチゲ、ホットック</p> |
| 第 9 回 | <p>栄養価計算（演習）</p> <p>1 日の献立作成</p> <p>プレゼン準備</p> |
| 第 10 回 | <p>世界の料理 2</p> <p>メキシコ料理・イギリス料理</p> <p>メキシコ料理の特徴</p> |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | イギリス料理の特徴 タコス、ワカモレ、ババロア |
| 第 11 回 | 世界の料理 3 ロシア料理の特徴 イギリス料理の特徴 ボルシチ、ピロシキ、ブラマンジェ |
| 第 12 回 | 行事食 1 クリスマス料理 |
| 第 13 回 | 行事食 2 正月料理 |
| 第 14 回 | 世界の料理 4 イタリア・ベトナム料理 イタリア料理の特徴 ベトナム料理の特徴 ピザ、ゴイクン、タピオカミルク |
| 第 15 回 | 自作献立の発表（プレゼン） |
| テキスト | これからの調理学実習－基本操作から各国料理・行事食まで－（オーム社） 栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎（化学同人） 食品成分表（医歯薬出版株式会社） 調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版部） |
| 参考図書・ 教材／デー タベース・ 雑誌等の紹 介 | イラスト調理科学（東京教学社） |
| 課題に対す るフィード バックの方 法 | 課題（レポート）は採点后、返却する。 |
| 学生へのメ ッセージ・ コメント | 衛生・安全・嗜好性に配慮する。実習室では、必ず白衣と帽子を着用し、アクセサリやマニキュアは厳禁とする。 基礎調理学実習で学んだ理論を復習し、調理技術を磨いておく。 1 教科書、参考図書などから調理に関する情報を得る。 2 調理学や基礎調理学実習で学んだ内容を復習しながら学習すると効果的である。 3 授業で学習したものや、関連する料理を自宅で試作することにより調理技術がさらに身につく。 |

