

科目区分	専門教育科目	授業科目名	調理学実習Ⅰ（調理実験を含む）			科目コード	25S708	担当者	太田 智子			担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	前期	単位数	1	必修・選択の別	必修	免許・資格要件	栄養士必修		
授業形態	実習	履修条件							教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分			
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連									科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	調理の基礎的な知識と技術を身につける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出物は添削・返却し、必要に応じて解説を行う。
授業の方法	グループでの実習形式を基本とし、協働して調理する。関連資料を適宜配布する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	少人数のグループに分かれて調理を行う。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	オリエンテーション 栄養価計算①	【事前】割合と百分率について理解しておく 【事後】課題に取り組む	第9回	調理の基礎 調理操作⑤（蒸す・寄せる）	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第2回	栄養価計算② 調味パーセントの計算	【事前】1回目の内容を復習する 【事後】課題に取り組む	第10回	実技試験	【事前】実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備をととのえる	
第3回	調理の基礎 衛生管理・だしのととり方	【事前】配布資料を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第11回	日本料理 豆ごはん、魚の煮つけ、酢の物 ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第4回	調理の基礎 計量方法・包丁の使い方	【事前】配布資料を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第12回	中国料理 酢豚、杏仁豆腐 ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第5回	調理の基礎 調理操作①（切る・炊く）	【事前】配布資料を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第13回	西洋料理 ハンバーグ、ポテトサラダ ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第6回	調理の基礎 調理操作②（切る・炒める・煮る）	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第14回	日本料理 そうめん、天ぷら ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第7回	調理の基礎 調理操作③（切る・炒め煮）	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第15回	実技試験	【事前】実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備をととのえる	
第8回	調理の基礎 調理操作④（揚げる・和える）	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる			事前・事後 学修時間 (分/授業1回)	30分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	たのしい調理 基礎と実習 第6版/安藤真美、村上恵 ほか/医歯薬出版株式会社、日本食品成分表2025八訂/医歯薬出版株式会社、調理のためのベーシックデータ 第6版/女子栄養大学出版部	受講生への メッセージ	おいしく、安全な食事を提供することは、とても大切なことです。 調理技術や段取り、栄養計算、衛生管理など、調理の基本をしっかりと身につけましょう。
参考書 [書名/著者名/出版社]	調理の基本まるわかり便利帳/松本仲子/女子栄養大学出版部		

