

授業科目

調理学実習II

担当教員名 岩森 大	対象学年	1	対象学科	健栄
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○	○	◎	◎	◎

授業の概要

本科目は1回あたり2コマの連続授業である。

西洋料理を中心に、調理の基礎的技術、食品素材の特性とその扱い方、盛り付け、配膳、テーブルマナーなど食事に関する基礎を総合的に学ぶ。さらに様々な国の行事食を通して、調理の応用技術や食生活の背景について理解を深める。

授業の目的

調理における基本的な理論を習得し、適切な調理操作を行えるように学習する。

学習目標

- ・調理における基本的な操作を体験的に理解する。
- ・調理実習を通して応用料理・献立を創意工夫する能力を身につける。
- ・正確な調理法、適正な実習態度、積極性、レポートの正しいまとめ方を習得する。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題		学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	ガイダンス	ソース作り	実習	岩森 大
2	西洋料理の基礎	魚料理 1	実習	岩森 大
3	西洋料理の基礎	挽き肉料理	実習	岩森 大
4	西洋料理の基礎	魚料理 2	実習	岩森 大
5	西洋料理の基礎	豚肉料理 1	実習	岩森 大
6	西洋料理の基礎	牛肉料理	実習	岩森 大
7	西洋料理の基礎	鶏肉料理	実習	岩森 大
8	西洋料理の基礎	卵料理	実習	岩森 大
9	西洋料理の基礎	豚肉料理 2	実習	岩森 大
10	西洋料理の基礎	イタリア料理 1	実習	岩森 大
11	西洋料理の基礎	イタリア料理 2	実習	岩森 大
12	西洋料理の応用	行事食 クリスマス料理	実習	岩森 大
13	日本料理の応用	行事食 おせち料理	実習	岩森 大
14	中国料理の応用	行事食 祝料理	実習	岩森 大
15	まとめ		実習	岩森 大

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	あすの健康と調理	三輪里子、市川芳江、山本誠子 他	アイ・ケイコーポレーション	2012年	2,500円	
参考書	コツと科学の調理事典	河野友美	医歯薬出版	2002年		
その他の資料						

評価方法

レポート課題を基に、実習中の取り組み、態度も加味し評価する。

履修上の留意点

積極的に参加する。白衣・帽子・上履き必須

オフィスアワー・連絡先

TEL 025-257-4769

Mail iwamori@nuhw.ac.jp