

様式1

授業科目 調理学実習				科目コード番号	
【担当教員名】 村山篤子		対象学年	2	対象学科	栄養
		開講時期	前・後期	必修・選択	必修
		単位数	2	時間数	90
【概要及び学習目標】					
<p><概略></p> <p>日常食を中心として、基礎的調理技術、食品素材の特性とその扱い方、献立作成と盛り付け、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。</p> <p><学習目標></p> <p>調理学で学んだ調理理論の実践の場であり、食品の調理性を理解しそれに適した扱い方、調理器具の選択、切り方、加熱法、調味の方法などの要点を習得する。前・後期の実習を通して種々の「応用料理・献立」を創意工夫する能力を身につける。</p>					
回数	学習の主題	学習内容		学習方法	
1	序論	調理学実習とは、調理法のフローチャート化		実習 ビデオ併用	
2	基礎編	調理学実習に用いる器具			
3		計量、洗う、切る			
4		調理の温度と時間、加熱する			
5	日本料理	日本料理の特徴			
10		調理操作別調理			
11		日本料理基本献立・供応食献立			
12	中国料理	日本料理の供食			
13		中国料理の特徴			
16		調理操作別調理			
17	西洋料理	中国料理基本献立・供応食			
18		中国料理の供食			
19		西洋料理の特徴			
25	日常食	材料別調理			
26		西洋料理の基本献立・供応食献立			
27		供応食のテーブルマナー			
28	まとめ	日常食の献立			
29		日常食の食卓のととのえ方			
30		エコクッキング			
【評価方法】 実習報告、期末テスト					
【履修上の留意点】 欠席しないこと					
【使用図書】					
教科書・参考書等	書名等	著者名	発行所		発行年・価格・その他
教科書	レクチャー 調理学実習	村山・茂木編	建帛社		平成10年
参考書					
その他 (プリント等)					