

授業科目

調理学実習

【担当教員名】 村山篤子	対象学年	2	対象学科	健康
	開講時期	前・後	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	90
【概要】 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。				
【学習目標】 一年間の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。				
回数	授業計画又は学習の主題			SBO
				番号 学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	実習の準備・心得 調理の基本 切り方 だしのとり方 日本料理の基礎 行事食 中国料理の基礎 西洋料理の基礎 行事食 まとめ			実習
【使用図書】	<書名>	<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	村山篤子・茂木美智子編	建帛社	1998年
参考書	調理科学他			
その他の資料				
【評価方法】		【履修上の留意点】		