

授業科目 調理学実習

【担当教員名】 岩森大	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	実習の準備・心得		実習
2	調理の基本 切り方		
3	だしのとり方		
4	日本料理の基礎		
5			
6			
7	行事食		
8	中国料理の基礎		
9			
10	西洋料理の基礎		
11			
12			
13			
14	行事食		
15	まとめ		

【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】
--------	-----------