

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 | 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>又は<一般目標：G I O>】

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>又は<行動目標：S B O>】

- ・調理における基本的な操作を体験的に理解する。
- 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。
- ・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。

| 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 ・食材の切り方 | | 実習 |
| 3 | 日本料理の基礎 | | 実習 |
| 4 | 日本料理の基礎 | | 実習 |
| 5 | 日本料理の基礎 ・だしのとり方、炊く・煮る、焼く、揚げる | | 実習 |
| 6 | 日本料理の基礎 | 等 | 実習 |
| 7 | 中国料理の基礎 | | 実習 |
| 8 | 中国料理の基礎 ・湯の取り方、包湯、点心、飲茶 | | 実習 |
| 9 | 中国料理の基礎 | 等 | 実習 |
| 10 | 西洋料理の基礎 | | 実習 |
| 11 | 西洋料理の基礎 ・オードブル、スープ、アントレ、サラダ、アントルメ | | 実習 |
| 12 | 西洋料理の基礎 | 等 | 実習 |
| 13 | 西洋料理の基礎 ・行事食 クリスマス料理 | | 実習 |
| 14 | 日本料理の基礎 ・行事食 おせち料理 | | 実習 |
| 15 | 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 (必ず購入する書籍) | 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 | 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】

出席、実習中の態度、レポート、テスト等から総合的に評価する。

【履修上の留意点】

積極的に参加する。白衣・帽子・上履き必須
通年の履修なので、評価は後期に行う。