

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。