

授業科目 調理学実習II

【担当教員名】 岩 森 大		対象学年	2	対象学科	健康
		開講時期	後期	必修・選択	必修
		単位数	1	時間数	45
【概要・一般目標：G10】 西洋料理を中心に、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。さらに様々な国の行事食を通して、調理の応用技術や食生活の背景について理解を深める。					
【学習目標・行動目標：SB0】 ・調理における基本的な操作を体験的に理解する。 ・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・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	ガイダンス	ソース造り			実習
2	西洋料理の基礎	魚料理 1			実習
3	西洋料理の基礎	挽き肉料理			実習
4	西洋料理の基礎	魚料理 2			実習
5	西洋料理の基礎	豚肉料理 1			実習
6	西洋料理の基礎	牛肉料理			実習
7	西洋料理の基礎	鶏肉料理			実習
8	西洋料理の基礎	卵料理			実習
9	西洋料理の基礎	豚肉料理 2			実習
10	西洋料理の基礎	イタリア料理 1			実習
11	西洋料理の基礎	イタリア料理 2			実習
12	西洋料理の応用	行事食 クリスマス料理			実習
13	日本料理の応用	行事食 おせち料理			実習
14	中国料理の応用	行事食 祝料理			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 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
参考書		コツと科学の調理事典	河野友美	医歯薬出版	2002
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		