

授業科目 調理学実習 II

【担当教員名】 岩森 大		対象学年	1	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	
【ディプロマポリシーとの関連性】						
知識・理解		思考・判断		関心・意欲	態度	技能・表現
○		○		◎	◎	◎
【概要・一般目標：GI0】 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)		あすの健康と調理		三輪里子、市川芳江、山本誠子 他	アイ・ケイコーポレーション	2012・2,500 円
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（４割）、レポート課題（４割）を基に、 実習中の取り組み、態度も加味し総合的に評価する。			【履修上の留意点】 積極的に参加する。白衣・帽子・上履き必須			