

授業科目 調理学実習

【担当教員名】		対象学年	2	対象学科	健康
岩 森 大		開講時期	前期・後期	必修・選択	必修
		単位数	2	時間数	90
【概要・一般目標：G10】 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・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。 ・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・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 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 等				実習
6	日本料理の基礎				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 等				実習
9	中国料理の基礎				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 等				実習
12	西洋料理の基礎				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 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】		【履修上の留意点】			
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。		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。			