

授業科目 調理学実習Ⅰ

【担当教員名】  岩森 大		対象学年	2	対象学科	健康
		開講時期	前期	必修選択	必修
		単位数	1	時間数	45
【カリキュラム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】 日本料理、中国料理を題材にし、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：SBO】 ・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			SBO 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	実習の準備 心得 器具の説明				実習
2	裁切法 野菜の切り方 魚のおろし方				実習
3	日本料理の基礎 ご飯の炊き方 出汁のとり方				実習
4	日本料理の基礎 炊き料理 和え物				実習
5	日本料理の基礎 焼き料理 寄せ物				実習
6	日本料理の基礎 揚げ料理				実習
7	日本料理の基礎 串焼き料理				実習
8	日本料理の応用 春の献立				実習
9	日本料理の応用 夏の献立				実習
10	中国料理の基礎 湯のとり方				実習
11	中国料理の基礎 蒸し料理				実習
12	中国料理の基礎 揚げ料理 1				実習
13	中国料理の基礎 揚げ料理 2				実習
14	中国料理の基礎 飲茶				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		