

# 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	
【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】 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：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	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)		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			