

授業科目

調理学実習I

担当教員名 岩森 大	対象学年	1	対象学科	健栄
	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
○	○	◎	◎	◎

授業の概要

本科目は1回あたり2コマの連続授業である。

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。

授業の目的

調理における基本的な理論を習得し、適切な調理操作を行えるように学習する。

学習目標

- ・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。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	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	岩森 大
2	裁切法 野菜の切り方 魚のおろし方	実習	岩森 大
3	日本料理の基礎 ご飯の炊き方 出汁のとり方	実習	岩森 大
4	日本料理の基礎 炊き料理 和え物	実習	岩森 大
5	日本料理の基礎 焼き料理 寄せ物	実習	岩森 大
6	日本料理の基礎 揚げ料理	実習	岩森 大
7	日本料理の基礎 串焼き料理	実習	岩森 大
8	日本料理の応用 春の献立	実習	岩森 大
9	日本料理の応用 夏の献立	実習	岩森 大
10	中国料理の基礎 湯のとり方	実習	岩森 大
11	中国料理の基礎 蒸し料理	実習	岩森 大
12	中国料理の基礎 揚げ料理 1	実習	岩森 大
13	中国料理の基礎 揚げ料理 2	実習	岩森 大
14	中国料理の基礎 飲茶	実習	岩森 大
15	まとめ	実習	岩森 大

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	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年	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年		
その他の資料						

評価方法

レポート課題を基に、実習中の取り組み、態度も加味し評価する。

履修上の留意点

積極的に参加する。白衣・帽子・上履き必須

オフィスアワー・連絡先

TEL 025-257-4769

Mail iwamori@nuhw.ac.jp