

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
調理学実習 I	生川 美江	実習	1	栄養士必修	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	<p>基礎的な調理操作、調理器具の正しい使用法を習得することを目的とする。 食材によって異なる栄養価・嗜好性を生かす調理法について理解を深めるよう、旬の食材を多種取り扱うよう考慮する。同時に、食品の組み合わせを考慮した基本的な食事計画を学ぶ。また、効率的且つ安全な調理ができるよう、衛生面や加熱機器の取り扱いに配慮できる力を養う。</p>						
到達目標	<p>①食材の特性を理解し調理器具を適切に選定して適切な調理操作ができる ②日本料理、西洋料理、中国料理の構成を理解し、もてなし料理および日常保健食の製作ができる ③料理に合う食器を選び、料理をおいしく見せる盛り付けができる</p>						
回	学習内容						
1	オリエンテーション、包丁と器具の扱い						
2	調理の基礎：計量、炊飯の理論、						
3	調理の基礎：だしのとり方、かきたま汁						
4	日本料理実習：野菜の切り方、あえ物						
5	日本料理実習：魚の焼き物、煮物、潮汁						
6	日本料理実習：魚のおろし方と味噌煮、船場汁、酢の物						
7	日本料理実習：しょうゆ味のめし、温泉卵、煮豆、すまし汁						
8	日本料理実習：魚の煮物、茶碗蒸し、酢みそ和え						
9	西洋料理実習：ピラフ、ポタージュ、サラダ（ドレッシング）、プディング						
10	西洋料理実習：フライ、サラダ（マヨネーズ）、ブラマンジェ						
11	西洋料理実習：サンドイッチ、ゼリーサラダ、紅茶						
12	中国料理実習：炒飯、湯菜、点心（杏仁豆腐）						
13	中国料理実習：鹹点心（肉包子）、拌菜、湯菜						
14	日本料理実習：そうめん、天ぷら、わらびもち、煎茶						
15	まとめの試験および実技試験						
予習内容 復習内容	<p>予習：原則一週間前に実施献立を配布するので、熟読して実習に臨むこと。 復習：実習のまとめのレポートを課す。</p>						
教科書	<p>香西みどり・綾部園子/編著、『「流れと要点がわかる」調理学実習』光生館 実施献立を資料として配布する。</p>						
成績評価	<p>実習に積極的に取り組む姿勢 20%、実習のまとめのレポート 30%、まとめの試験 30%、実技試験 20% で成績評価を行う。欠席回数が 6 回になった場合は評価対象外とする。</p>						
実務経験	<p>保健センターにおいて管理栄養士としての勤務経験があります。実務経験を活かし、健康の保持・増進に寄与する、安全でおいしい料理を作る技術の修得に努めます。</p>						
その他 特記事項	<p>班単位での学修が中心となるため、極力遅刻・欠席をしないよう心掛けてください。やむを得ず遅刻・欠席する場合は、学科宛メールおよび班員への連絡を必ず行ってください。また、事前に配布する実施献立を熟読し、班内での打ち合わせの上、実習に臨んでください。</p>						