

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理学実習 I		古俣 智江	実習	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	栄養士免許必修 栄養教諭二種免許必修 フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	栄養士業務を行なう上で、調理学をふまえて「食」をよりおいしく、より食べやすくするため、器具の取り扱い方から、食材の処理、調理法などの技術を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	実習を始めるにあたって	実習での心構えや安全性(包丁の種類、正しい扱い方を含む) 実習ノートの書き方			
2	器具の扱い方(1)	調理器具の扱い方・手入れの方法 包丁の種類と正しい扱い方・研ぎ方			
3	だしの取り方・炊飯の仕方 野菜の切り方	だしの種類と特徴(だしの取り方、適切な料理) 炊飯の仕方、食品の目安量と切り方、正しい計量の仕方			
4	米の調理・調味	米の性質、調理操作の必要性、調味料の効果及び基礎知識			
5	卵の基礎調理	卵料理の基本			
6	野菜の調理	野菜の放水、野菜の特性を生かした切り方			
7	炊飯の応用	うるち米・もち米の特性を生かした調理			
8	器具の扱い方(2)	包丁の種類と正しい扱い方・研ぎ方			
9	麺の調理 ゼラチンの調理	パスタの調理 ゼラチンの特性を生かした調理			
10	でんぷんの調理 寒天の調理	でんぷんの調理性と用途 寒天の特性を生かした調理			
11	ルーの調理 肉の調理(1)	ルーの種類 肉の煮込み調理			
12	油脂の調理	油の扱い方と特徴			
13	肉の調理(2)	ひき肉の調理			
14	卵の調理	希釈卵液の調理			
15	実習の振り返り	衛生管理について 実習のまとめ・重要事項の確認			
参 考 書	大野敦子監修「調理学実習」〔第3版〕アイビーアイ 2008 大野敦子「四季を彩る日本のこころ 節の味」現代書林 1996				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)	指定の実習衣などを着用したうえで、衛生に注意し、常に実践力を身につけるように真剣に積極的な態度で臨むこと。 実習前には参考書を用いて予習し、実習後には実習ノートをまとめ、復習を必ず行うこと。				
評価の方法と時期	定期試験における筆記試験と実習ノート、出席状況、実習態度などを基本として形成的および総括的に評価する。				