

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理学実習		古俣 智江	実習	1	後期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件	学位取得希望者必修			
学習目標	<p>人々の健康維持・増進に役立つ食生活に関する必要な知識及び技術を習得し、様々な職域で活用できる調理の基礎を身につける。</p> <p>季節の旬の食材を取り入れ、日本料理を主として、食器、盛り付け、色彩などにも配慮した実践的な実習を行う。</p>				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	焼き物の種類	秋の食材を使用した献立			
2	魚介類の生食での調理の工夫	鰹を使用した調理の工夫			
3	松花堂弁当	松花堂弁当での美しい盛り付け方法			
4	寿司の調理	寿司の種類 鯛のおろし方			
5	揚げ物の調理	揚げ物の応用（変わり揚げ）			
6	蒸し物の調理	蒸し物調理の応用			
7	煮物の調理	煮物調理の基本			
8	焼き物の調理	幽庵焼きの特徴			
9	外国料理の調理	イカのおろし方 パエリアの調理			
10	行事食（1）	炊き込みピラフの調理 スポンジ生地の調理			
11	行事食（2）	伝統の正月料理 新おせち料理			
12	懐石料理	日本料理の形式 睦月の懐石			
13	郷土料理	近県の郷土料理			
14	行事食（3）	五大節句 行事食「ひな祭り」			
15	実習の振り返り	調理技術の確認 調理における衛生観念の確認			
参 考 書	鈴木たね子・大野智子「魚とつきあう健康法－現代海洋薬膳のすすめ－」農山漁村文化協会 1997 （社）全国調理師養成施設協会「改訂 調理用語辞典」調理栄養教育公社 1999				
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、実技試験、レポート、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。				