

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
基礎調理実習		田中 辰也（他）	実習	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	栄養士、調理師を目指すために必要な技術、基本となる知識、及び食材の処理、器具の取り扱い方を学び、より美味しく、安全に調理する技術、知識を身に付ける。				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	イタリア料理の基礎（1）	田中	基本の切り方、スープ		
2	日本料理の基礎（1）	小川	魚の卸し方（3枚卸し）		
3	中国料理の基礎（1）	大越	中国料理の器具の説明、鍋の振り方、基本的な切り方		
4	フランス料理の基礎（1）	新井	ルーについて、グラタン		
5	薬膳料理	藤井	日本の薬膳料理		
6	アレルギー食	塩原	アレルギーを持つ幼児の食事		
7	乳幼児期の食事	古俣	離乳食と1～2歳の食事		
8	イタリア料理の基礎（2）	田中	プリモピアットについて		
9	計量調理の基礎	野原	調味パーセントと品質管理について		
10	日本料理の基礎（2）	小川	油の扱い方（天ぷら）		
11	中国料理の基礎（2）	大越	湯（スープ）について		
12	フランス料理の基礎（2）	新井	バターの性質、バターの使い方		
13	減塩料理	藤井	生活習慣病に対応した塩分制限食（計量の仕方）		
14	ソフト食	塩原	高齢者に対応した食事		
15	幼児期の食事	古俣	3～5歳児の食事		
参 考 書	必要に応じてプリントを配布する。				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	清潔な実習着を着用し、常に衛生面を心がけ、積極的に実習に臨むこと。				
評価の方法と時期	授業態度 40%、実習ノート 30%、出席状況 30%によって総合的に評価する。				