

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理器具・設備 (調理理論Ⅳ)		西條 奈緒美	講義	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修			
学習目標	調理作業の能率向上を図り、料理の見栄えをよくし、おいしく感じさせるために各種の調理器具と食器との関連について学び、それらを上手に使いこなせるようにする。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	包丁の種類	和包丁・洋包丁・中華包丁の特徴 各包丁の部位、適した切り方、砥石の種類			
2	小規模調理器具	分類と調理操作（まな板、秤、計量カップ、泡立器、フードプロセッサ―…他）			
3	大量調理器具	分類と調理操作（洗米機、食器乾燥機、回転釜、フードカッター、攪拌器…他）			
4	鍋の種類と特徴	和・洋・中の料理別に見た各種鍋の特徴と調理法に適した鍋の選択・取扱い方			
5	オーブン（天火）、電子レンジ	特徴、使用上の留意点、構造と外観			
6	電磁調理器	特徴、使用上の留意点、構造と外観			
7	冷却用機器（1）	冷蔵庫、冷凍庫（適した保存場所と保存温度、食品保存の要点）			
8	冷却用機器（2）	氷温後、プラスチック、タンブルチラー（構造、特徴、使用上の留意点）			
9	食器の種類と特徴	和食器・洋食器・中国食器の特徴、取扱い方			
10	陶磁器の種類と特徴	土器・陶器・磁器の歴史、産地、取扱い方			
11	金属器の種類と特徴	鍋、その他の調理用器具の特徴、取扱い方			
12	ガラス器の種類と特徴	ソーダガラス、クリスタルガラス、耐熱ガラス等の種類、取扱い方			
13	プラスチック器、木製器の種類と特徴	耐熱温度、耐衝撃性、熱伝導、色感等の特徴と使用上の留意点			
14	熱源の種類と特徴	気体燃料、電気（電気ヒーター、IH加熱方式）			
15	熱効率	固体・液体・気体・電気の各燃料の種類とエネルギー			
参 考 書	調理師養成全書 必修編 7 調理理論 2010 河村フジ子著 「系統的調理学」家庭教育社 2003				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	教科書に記載されていない内容についても触れるので、しっかりとノートを取り整理する。また、配布された資料は大切にし、活用する。				
評価の方法と時期	筆記試験を基本とし・レポート・授業態度、出席状況を考慮して評価。				