

22125 調理学実習 a、b Practice on Cookery		1 年次～ 通年 2 単位	
担当者	渡辺 敦子	履修可能学科	F必
		関連資格	教職・管理・栄養(F)
サブタイトル	ヒト独自の行為・調理		
授業内容 ・ ねらい	<p>ヒトは、他の動物と同じように食物を摂取しなければ生きていけません。しかし、ヒトが他の動物と大きく違うところは、食物を調理して食べるという行為です。ヒトが調理した食物を食べるようになってから数千年になりますが、長い間経験と伝承により調理操作が行われてきました。この調理を学問として科学的に究明するようになったのは、第2次大戦後のことで比較的新しい学問です。</p> <p>本実習では、調理学実験や調理科学の知識をもとに、食品の調理特性を生かした食材の取扱い方や基本的な調理技術の習得を目的としています。併せて、献立の立て方や食事の仕方、行事食についても学びます。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理の意義 2. 日本料理① 3. 日本料理② 4. 日本料理③ 5. 日本料理④ 6. 日本料理⑤ 7. 日本料理⑥ 8. 日本料理⑦ 9. 日本料理⑧ 10. 日本料理⑨ 11. 中国料理① 12. 中国料理② 	<ol style="list-style-type: none"> 13. 中国料理③ 14. 食事形態と料理様式 15. 包丁とぎ講習 16. 西洋料理① 17. 西洋料理② 18. 西洋料理③ 19. 西洋料理④ 20. 西洋料理⑤ 21. 行事食（正月料理） 22. 日本料理⑩ 23. 調理学実習についてのまとめ 	
教科書 参考書	プリントを配布します。		
評価方法	将来実習した料理を実践するときに役立つようなノートの作成を義務づけます。 ノート、実技テスト、ペーパーテスト、出席状況、実習態度により総合的に評価します。		
事前準備学習 履修条件等	調理学実験を必ず履修すること。 御観台でのデモンストレーションの際、私語を禁止する。調理のポイントをしっかり把握して実習にあたる。 遅刻をしない。身丈はきちんと整え、忘れ物をしない。身だしなみ、特に爪は切って清潔にする。		