

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
基礎調理学実習	1年次	必修	実習	1単位(45時間)	小林 奈穂※
授 業 概 要					
調理学で学んだ基本的な理論を実践する実習とする。管理栄養士として習得しておくべき調理の基礎的な知識や技術を習得し、栄養学的、食品衛生的な配慮に基づいて活用し、おいしい食事の調理と提供を目的とする。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 基本的な調理技術ができる。</li> <li>☆ 安全で衛生的、合理的な作業のあり方や食品のムダをなくすことができるような調理を工夫する。</li> <li>☆ 食品の調理法、配食の目安量、品質の見分けができ、価格に対する配慮ができる。</li> <li>☆ 調理機器の正しい使用法、手入れ法を学び管理する。</li> <li>☆ 実際の食卓に活用できる。</li> </ul>					
実務経験のある教員					
小林 奈穂：給食施設における給食の運営、栄養管理の経験を踏まえ、学習内容が実践にどのように活かされるかを随時授業に取り入れる					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2	オリエンテーション、おにぎり、汁物2種				小林 奈穂※
3・4	日本料理献立1 炊飯、出し巻卵、お浸し				
5・6	西洋料理献立1 サンドイッチ、コールスロー、ミネストローネ、クッキー、紅茶				
7・8	中国料理献立1 麻婆豆腐、凉拌墨魚、黄花湯				
9・10	日本料理献立2 混ぜ飯、鯖の味噌煮、青菜のごま和え、すまし汁				
11・12	西洋料理献立2 煮込みハンバーグ、ポテトサラダ、コーンスープ、ブラマンジェ				
13・14	中国料理献立2 湯（タン）、青椒炒牛肉絲、白菜肉団子、凉拌三絲				
15・16	日本料理献立3 炊き込みご飯、魚の幽庵焼き、煮物、菊花豆腐のすまし汁、りんご寒				
17・18	西洋料理献立3 スープストック、ポークカツレツ、ミモザサラダ、コンソメジュリエヌ、オレンジゼリー				
19・20	日本料理献立4 赤飯、鶏の照り焼き、あじときゅうりの酢の物、けんちん汁、白玉あんみつ				
21・22	西洋料理献立4 ビーフシチュー、マセドアンサラダ、レアチーズケーキ				
23・24	日本料理献立5 ちらし寿司、たたきごぼう、吉野鶏のお吸い物、栗きんとん				
25・26	実習試験、実習室整備				
学 習 方 法					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習内容を確認し、調理学・調理科学の知識を復習しておくこと。</li> <li>・4～5人の班で実習する。適切な役割分担と十分な連携を心がけること。</li> </ul>					
評 価 方 法					
〔評価方法〕 実習レポート、実習試験、実習態度により理解度と調理技術を総合的に評価する。					
先修科目					
教科書、参考書					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・たのしい調理—基礎と実習— 山内知子著 医歯薬出版株式会社</li> <li>・調理と理論 山崎清子、島田キミエ他共著 同文書院</li> </ul>					