

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)	千喜良たまき※	
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>						
回	学 習 内 容				担当教員	
1・2	調理実習ガイダンス（調理学実習の心構え、身支度、衛生的配慮、機器の扱い方、計量、調味%、切り方、廃棄量の計算） シュークリーム、紅茶				千喜良たまき※	
3・4	日本料理献立 炊飯、出し巻卵、お浸し					
5・6	" さつまいもご飯、煮魚、浅漬け、味噌汁					
7・8	" 炊き込みご飯、幽庵焼き、煮物、菊花豆腐のすまし汁					
9・10	" 赤飯、照り焼き、酢の物、けんちん汁					
11・12	" ちらし寿司、和え物、吸い物					
13・14	西洋料理献立 サンドイッチ、クッキー、ミネストローネ					
15・16	" ホワイトソースの作り方、サラダ、ジャム					
17・18	" 肉料理(肉の扱い方)、コンソメスープ、オレンジゼリー					
19・20	" 挽肉料理、ポタージュ、ブラマンジェ					
21・22	" 煮込み料理、チーズケーキ					
23・24	中国料理献立 青椒炒牛肉糸、黄花湯、凉拌三絲					
25・26	" 麻婆豆腐、芹菜伴尤片、三絲湯					
27・28	" 中華饅頭、棒々鶏、ニラのスープ					
29・30	ペーパーテスト、実技試験、大掃除					
学 習 方 法						
評 価 方 法						
〔評価方法〕 レポート、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						
食べ物と健康 マスター調理学 建帛社 調理と理論 山崎清子、島田キミエ他共著 同文書院 七訂食品成分表2019 女子栄養大学出版部						