

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位 (時間)	科目責任者	
応用調理学実習	2年次	必修	実習	1単位 (45時間)	佐久間直美	
授 業 概 要						
1年次に学んだ調理の基本手法および各種食品の取扱い方を基礎として、応用性のある調理の手法を学び、日本料理・西洋料理・中国料理の実習を通じて、食文化の多様性を知る。また、発注・検収およびHACCPに基づいた作業工程など、大量調理の基礎知識を得る。						
到 達 目 標						
<ul style="list-style-type: none"> 調理技術のコツを科学的に理解し、理論に基づいて再現性の高い技術を習得する 食材の標準的な素材重量と価格、料理あたりの純使用量を答えることができる 食材の純使用量から発注量を算出し、発注書を作成することができる 標準的な調味濃度を理解し、実際に調理することができる 知識や技術を献立作成や大量調理に生かすことができる 						
回	学 習 内 容				担当教員	
1・2	オリエンテーション 手指の洗浄の効果 緑茶				佐久間直美	
3・4	季節献立 塩分濃度・デンプンの老化(筍ご飯 若竹汁 炊き合わせ 桜餅)					
5・6	洋風献立 西洋料理の構成・スープストック・膨化剤 (前菜3種 ビシソワーズ レモンケーキ 紅茶)					
7・8	フランス風献立 卵の凝固性・エマルション (鯛のポワレ コンソメスープ ニース風サラダ ヨーグルトムース)					
9・10	イタリア風献立 小麦の調理性・ゲル化剤 (ラザニア ひらめのパピヨット 3色サラダ フルーツゼリー)					
11・12	スペイン風献立 バターライス・イカの調理・フルーツの扱い (パエリア ガスパッチョ アボカドのサラダ フルーツ)					
13・14	中華風献立 中国料理の構成・卵の起泡性 (油飯 榨菜肉絲湯 乾炸鶏塊 鶏蛋糕)					
15・16	中華風献立 特殊食材・ゲル化剤 (涼拌海蜇 皮蛋 叉焼肉 辣白菜 杏仁豆腐)					
17・18	中華風献立 ゲル化剤・スチコンの活用 (乾焼大蝦 蠔油牛肉 冬瓜湯 芒果布甸)					
19・20	伝統献立-茶懐石風①- (鯨ときゅうりの酢の物 袱紗仕立てしんじょうの 椀盛り 太刀魚の塩焼き 酢どり生姜)					
21・22	伝統献立-茶懐石風②- (飛龍頭 なすの胡麻和え 香の物 葛きり)					
23・24	大量調理の基礎① 調理設備・機器 発注・検収					
25・26	大量調理の基礎② 大量調理の特性					
27・28	大量調理の基礎③ HACCPに基づく衛生管理					
29・30	まとめ 実技試験 実習室整備					
学 習 方 法						
<ul style="list-style-type: none"> 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 各回の課題に取り組み、理解を深めること 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。 						
評 価 方 法						
課題および実習ノート60%、科目修了試験(実技・筆記)40% (ただし、実習ノートの提出および科目修了試験の成績60%以上を必須条件とする。)						
先 修 科 目						
教 科 書、参 考 書						
たのしい調理 - 基礎と実習 - 水谷令子 他 同文書院 調理と理論 山崎清子 他 同文書院 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部 日本食品成分表 出版社不問						