

佐野短期大学シラバス2013

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
調理学実習 I cooking practice I		1年	通年	水曜日 金曜日 各1・2時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
2単位	実験実習		選択 (栄養士資格必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
調理学 栄養士養成課程必修科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
調理学 栄養士養成課程必修科目				
担当者に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
須見 元		非常勤講師室	水曜日 金曜日 各1・2時限講義後	授業中に指示します
授業の概要				
調理学で学ぶ理論と基礎・知識を本授業における実験的実習を通して体得し、基本操作や食材の取り扱い方を中心に学ぶ。あわせて、日本・西洋・中国料理の献立構成を習得する。				
授業の到達目標				
調理の科学を実習において理解・習得し、合わせて、調理の基本技術や調理手法を実際に体験し、修得できるようにする。				
授業の方法				
はじめにデモンストレーションや調理内容を説明し、調理の手順・時間配分等を班で共通理解させてから、班ごとの実習を行う。包丁の取り扱い方を含めた技術テストも実施する。				
学習の成果				
実習内容を正確に掌握でき、科学的視点で調理過程を修得することができ、各調理器具や調理操作方法を理解することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス	授業の進め方・評価方法・調理器具、調理機器について		
第2回目	調理操作	日本料理 炊飯の方法 各種切り方(ごはん・カレー)		
第3回目	調理操作	日本料理 ダシの取り方(すまし汁)・焼き魚・ほうれんそうのごまあえ		
第4回目	西洋料理	ドライカレー・野菜サラダ・カスタードプリン		
第5回目	ミニ技術テスト	基本の切り方各種 調味料の重量と容積の関係についての講義		
第6回目	西洋料理	ミネストローネ・チキンピカタ・コールスロー・花形トマト・コーヒゼリー		
第7回目	栄養計算	食品成分表の扱い方 栄養計算の方法		
第8回目	栄養計算	食品成分表の扱い方 栄養計算の方法		
第9回目	中国料理	麻婆豆腐・涼拌茄子・鶏蛋糕		
第10回目	西洋料理	ロールキャベツ・じゃがいもスープ・キャベツサラダ・ヨーグルトゼリー		
第11回目	中国料理	酢豚(咕咾肉)・清川鶉蛋・涼拍黄瓜・杏仁豆腐		
第12回目	ミニ技術テスト	基本の切り方各種 ゼラチン等調理学講義		

第13回目	中国料理	春捲・水餃子・涼伴三絲
第14回目	日本料理	おはぎ・揚げ茄子・筑前煮
第15回目	前期筆記試験・清掃	
第16回目	日本料理	冷やしそうめん・天ぷら・茄子の田楽・水ようかん
第17回目	日本料理	厚焼き卵・惣菜各種(ひじき・切干大根・卵の花)・みそ汁
第18回目	中国料理	青椒牛肉絲・桂花湯・焼売・酥餅
第19回目	日本料理	さんまの蒲焼丼・沢煮鮭・酢の物・くず餅
第20回目	西洋料理	魚のムニエル タルタルソース・ポテトサラダ・にんじんスープ
第21回目	西洋料理	マカロニグラタン・コンソメスープ・魚のマリネ・オレンジゼリー
第22回目	ミニ技術テスト	基本の調理及び切り方等 調理用語と調理機器について講義
第23回目	中国料理	粽子・棒々鶏・辣白菜・菠菜肉絲湯
第24回目	日本料理	ひじきご飯・魚の幽庵焼き・高野豆腐のきんぴら風・さつまいもとリンゴの重ね煮
第25回目	西洋料理	ブッシュドノエル・ひき肉のベーコン巻・オニオンスープ・オードブル
第26回目	おせち料理	耳うどん 田作り 紅白なます えびのつや煮 きんとん 正月料理の食文化について講義
第27回目	西洋料理	スパゲティミートソース・野菜スープ・ブラマンジェ
第28回目	日本料理	赤飯・すまし汁・煮魚・肉じゃが・ぬた和え
第29回目	日本料理	ちらし寿司・かきたま汁・苺かん
第30回目	後期筆記試験・清掃	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	30%	個人で実習に臨む態度15%、班での実習態度15%。 資料に留意事項等をきちんと書いている。
レポート	15%	実習ノートがしっかり書かれ、自身の意見が述べられている。
調査報告書		
小テスト	15%	出題され内容に対して積極的に答える。
中間・学期末試験	40%	筆記試験結果。
発表内容(態度含む)		
その他		
教科書と参考図書		
レシピ配布	「食品成分表」	
履修上の心得・ルール		
調理技術習得が重点であるため、しっかりとした課題意識をもって授業に臨むこと。衛生・服装・健康など細心の注意を望みます。		