

講義科目名称： 調理学 I

授業コード：

英文科目名称： Cooking I

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
足立 敦子, 日野 友一, 初田 礼子			
水1			
添付ファイル			

科目の概要	・日本料理・西洋料理・中国料理の分野における。基礎知識、調理理論の基礎を学ぶことで、調理技術をより速やかに習得するとともに幅広い食材に関する理解を身につけることができます。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション 調理学授業の進め方・評価の説明</p> <p>第2回 包丁の歴史 出来るまで基本的概論について</p> <p>第3回 包丁全般について 包丁の研ぎ方の基本</p> <p>第4回 基本の出汁 昆布とカツオの煮出汁について</p> <p>第5回 中国のスープについて スープのベースについて</p> <p>第6回 乳製品あれこれ 幅広い乳製品の出来るまでと骨粗鬆症の話</p> <p>第7回 調味料&lt;砂糖&gt; 味のなじみ方や加える順番のはなし</p> <p>第8回 中華の調味料 中華調味料の使われ方</p> <p>第9回 食肉・加工食品 食肉・鶏肉の各部位について</p> <p>第10回 食用油 油の匂い・色・揚げ上がりの見比べ</p> <p>第11回 チョコレートの話 チョコレートの出来るまでと種類</p> <p>第12回 大豆製品・豆腐 大豆加工食品の出来るまで</p> <p>第13回 米の種類 ご飯の科学 食べ比べ</p> <p>第14回 中国の乾物 調理の応じた戻し方</p> <p>第15回 香辛料について 色・香り・辛味など話</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習学1の為の基本知識・調理理論を目的とする。</li> <li>・食文化を大切にして日々の生活に活かせることを目指す。</li> </ul>
授業の方法	・すべて授業は講義形式での見比べ・試食 レポート提出
成績評価の方法	筆記試験80%・平常点20%
教科書・テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・春夏秋冬 ふだんのおかず (パルネットパルン社) 足立敦子著</li> <li>・それぞれのテーマに沿った参考資料配布 (新聞記事やネットより)</li> <li>・企業および食に携わる現場の情報の配信等</li> </ul>
参考書	特に指定しない
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)	授業前後の質問・疑問等に対応
履修上の留意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業にふさわしい服装および衛生面での自己管理</li> <li>・授業中のスマホ使用は指示に従う</li> </ul>
オフィスアワー	・授業終了後対応

担当教員への連絡方法	教務課を通じて
その他	