

2. e-Learning 科目の科医学修到達目標並びに課題(5月31日〆切)

No	テーマ	学修到達目標	内容	課題
第1講	基礎調理①日本料理1	<ul style="list-style-type: none"> ・白飯の炊飯の要点について説明でき、白飯が調理できる。 ・卵の調理特性が説明でき、卵料理が調理できる。 ・青菜を色よく茹で仕上げるための調理法が説明でき、青菜を使った副菜が調理できる。 ・煮干し昆布だしの取り方が説明でき、みそ汁が調理できる。 	<ul style="list-style-type: none"> (1)主食：白飯 (2)主菜：厚焼き卵 (3)副菜：ほうれん草のお浸し (4)汁物：油揚げと小ねぎのみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> (1)実習の評価をレポートに記録する。 (2)家庭で応用として「卵または青菜を使った料理」を調理し評価を記録する
第2講	基礎調理②日本料理2	<ul style="list-style-type: none"> ・味付け飯の炊飯の要点について説明でき、味付け飯が調理できる。 ・魚の調理特性が説明でき、煮魚が調理できる。 ・乾物（わかめ）の扱い方について説明できる。 ・きゅうりの輪切りができ、酢の物が調理できる。 ・1番、2番だしのとり方が説明でき、かきたま汁が調理できる。 	<ul style="list-style-type: none"> (1)主食：枝豆ご飯 (2)主菜：魚の煮つけ (3)副菜：きゅうりとみょうがの酢の物 (4)汁物：かきたま汁 	<ul style="list-style-type: none"> (1)実習の評価をレポートに記録する。 (2)家庭で応用として「味付け飯または魚の煮物」を調理し評価を記録する。
第3講	基礎調理③中国料理	<ul style="list-style-type: none"> ・炒め物について調理の要点が説明でき、炒飯が調理できる。 ・揚げ物について調理の要点が説明でき、唐揚げが調理できる。 ・胡瓜と人参のせん切りができ、和え物が調理できる。 ・ゲル化剤としての寒天の扱い方が説明でき、寄せ物が調理できる。 	<ul style="list-style-type: none"> (1)主食：チャーハン (2)主菜：鶏肉のから揚げ (3)副菜：胡瓜ともやしの中華風和え物 (4)デザート：牛乳のかんてん寄せ 	<ul style="list-style-type: none"> (1)実習の評価をレポートに記録する。 (2)家庭で応用として「炒め物または和え物」を調理し評価を記録する。
第4講	基礎調理④西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎのみじん切りができる。 ・肉の調理特性が説明でき、肉の焼き物が調理できる。 ・芋の扱い方を説明でき、サラダが調理できる。 ・ゲル化剤としてのゼラチンの扱い方が説明でき、ゼリーが調理できる。 	<ul style="list-style-type: none"> (1)主食：ハムライス (2)主菜：ポークソテー・ピーマン添え (3)副菜：ポテトサラダ (4)デザート：ぶどうゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> (1)実習の評価をレポートに記録する。 (2)家庭で応用として「ゼラチンまたは寒天を使ったデザート」を調理し評価を記録する。

第5講	基礎調理⑤日本料理3	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏胸肉のそぎ切りができる。 ・冷凍食品の扱い方が説明でき、冷凍食品を使った煮物が調理できる。 ・野菜・果物の褐変について説明できる。 ・ごぼうのささがきができ、具沢山の汁物が調理できる。 ・りんごの皮の縦むきができる。 	<ul style="list-style-type: none"> (1)主食+主菜：親子丼 (2)副菜：さといもの煮物 (3)汁物：けんちん汁 (4)デザート：りんご 	<ul style="list-style-type: none"> (1)実習の評価をレポートに記録する。 (2)家庭で応用として「丼物または冷凍食品を使った煮物」を調理し評価を記録する。
第6講	実技対策	<ul style="list-style-type: none"> ・きゅうり 1/2 本を 4 mm以下の輪切りにできる（1分半以内）。 ・玉ねぎ 1/2 個分を 5 mm以下のみじん切りにできる（5分以内）。 ・りんご 1/4 個を 2 等分にし、皮を縦むきできる（3分以内） ・かきたま汁を作ることができる（15分以内） 	<ul style="list-style-type: none"> (1)きゅうりの輪切り (2)玉ねぎのみじん切り (3)りんごの皮むき (4)かきたま汁 	<ul style="list-style-type: none"> (1)～(4)について動画のポイントを踏まえ、自宅で何度も練習する。

動画アドレス

第1講 <https://dac.gijodai.ac.jp/ex/kenei/tyouri1-6.html>

第2講 <https://dac.gijodai.ac.jp/ex/kenei/tyouri1-8.html>

第3講 <https://dac.gijodai.ac.jp/ex/kenei/tyouri-10.html>

第4講 <https://dac.gijodai.ac.jp/ex/kenei/tyouri1-12.html>

第5講 <https://dac.gijodai.ac.jp/ex/kenei/tyouri1-14.html>

第6講 <https://dac.gijodai.ac.jp/ex/kenei/tyouri1-15.html>