

講義科目名称： 調理学 I

授業コード： 02007800

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	西洋料理・中国料理・日本料理等における基本的知識および調理・食材全般における幅広い理論をポイントごとに習得することで社会で役立てることが出来ます。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 包丁について 包丁の基本概論と研ぎ方</p> <p>第3回 包丁について 和泉利器製作所 概論</p> <p>第4回 中国料理 スープ ベースの調味料</p> <p>第5回 調理の基本 煮出汁 昆布・カツオについて</p> <p>第6回 乳製品について 日本乳業協会</p> <p>第7回 調味料砂糖のあれこれ 味の馴染む順番</p> <p>第8回 中国料理の調味料 いろいろな中華調味料</p> <p>第9回 肉類・食肉加工 肉の各部位の用途</p> <p>第10回 食用油のお話 油の種類と出来るまで</p> <p>第11回 チョコレートの話 (株) 明治乳業</p> <p>第12回 大豆製品・豆腐について 練り製品 ・大豆加工品</p> <p>第13回 米の種類・食味 発芽米・雑穀米など</p> <p>第14回 乾物・ビーフン戻し方 中華の乾物いろいろ</p> <p>第15回 香辛料の代表 カレー 色・香り・辛味について</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	調理実習学の授業につながる実技、食文化の知識と理論を学び、日々の食生活に活かせることを目標とします。
授業の方法	講習・講義で企業の現場プロフェッショナルならではの情報・知識を提供紹介して頂きます。(パワーポイントを使用、グループワーク授業コミュニケーション授業で終了時にレポート作成提出して頂きます。
成績評価の方法	筆記試験70%・平常点30%
教科書・テキスト	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
参考書	テーマに沿った資料配付 ・企業および食情報の配信
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	授業開始前に対応
履修上の留意事項	授業にふさわしい服装および衛生面での自己管理 授業中のスマホ使用は指示に従う
オフィスアワー	授業終了時に対応

実務経験	辻学園調理技術専門学校職員として20年勤務。 その後フリーの料理研究家にNHKきょうの料理や朝日放送・毎日放送・関西テレビなどの料理番組多数出演。 現在ABCラジオ・OBCラジオ出演中 またテレビや雑誌のフードコーディネーター・企業や生涯学習センターの料理講師等活動中
その他	