

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年(前期)	1	2(通年)	必修
担当教員			
國末 直宏			
水3、4、5 木3、4、5			
添付ファイル			

科目の概要	近年、調理業務にあたる栄養士の調理スキル不足が問題となっている。養成施設での調理技術の習得は、栄養士業務にあたるうえでの必須習得項目である。この実習では、本学が伝統的に掲げる「料理のできる栄養士育成」を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理などの基本調理技術の修得と同時に厨房や調理器具の扱いを学ぶ。基本的な調理技術を身につけ「調理学実習Ⅱ」へと繋げる。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>実習の意義・心構え 白衣・包丁・器具について</p> <p>第2回 切ることを知る ・包丁の扱い方 ・日本料理の切り方 ・包丁の砥ぎ方 【実習】・大根を切る・包丁を研ぐ</p> <p>第3回 西洋料理の基本（西洋料理の切り方、ドレッシング） ・西洋料理の調味料 ・ハーブ・スパイスについて ・西洋料理の切り方 ・レタスジュリエヌ ・ドレッシングについて（マヨネーズドレッシング、フレンチドレッシング） 【実習】・大根を切る・レタスのサラダ～マヨネーズドレッシング～ ・包丁を研ぐ</p> <p>第4回 日本料理の出汁を知る ・出し汁について ・一番だし・二番だしの引き方 ・一番だしを使って ・茶巾卵吸い物 ・ひじきごはん 【実習】・人参を切る・出汁をとる・茶巾卵吸い物 ・ひじきごはん</p> <p>第5回 西洋料理の出汁を知る ・フォンとブイヨンについて ・エマンセとアシェ ・オニオングラタンスープ ・若鶏もも肉の黄金焼き 【実習】・オニオングラタンスープ・若鶏もも肉の黄金焼き ・バケット</p> <p>第6回 日本料理 ～魚の扱い・焼き物～ ・魚の卸し方・扱い方 ・鰻3枚卸し・塩の仕方 ・鰻の照り焼き 【実習】・鰻の3枚おろし・鰻の照り焼き・豆ごはん</p> <p>第7回 西洋料理のソースを知る ・ホワイトソース（マカロニグラタン） ・トマトソース（豚肉のソテー） 【実習】・マカロニグラタン・豚肉のソテー～トマトソース～・バケット</p> <p>第8回 大掃除（1、5コマ）</p>
学習到達目標	調理に関する基礎知識・技術を習得する中で調理と料理の違いを理解できるようになる。日本人として心得ておきたい食文化・マナーを身につけ、それを継承することができるようになる。

	基本調理技術や調理方法と理論を理解することができるようになる。 味覚の感じ方の変化を捉えることができるようになる。
授業の方法	【授業形態】 実習 【アクティブラーニングの取り入れ状況】 実習前後のグループミーティング 【ICTを利用した双方向授業】
成績評価の方法	【評価項目】 「平常点、レポート、定期試験」 【割合】 「平常点（20%）、レポート（20%）、定期試験（60%）」
教科書・テキスト	特に指定なし
参考書	特に指定なし
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	技術習得は反復練習が必須となる為、実習で指導された内容をしっかり理解し、自宅等で練習を行い技術習得する事
履修上の留意事項	各回のまとめを配布レジメに記録し、提出すること。
オフィスアワー	月曜日 9：00～16：30 火曜日 14：30～16：00 水曜日 AM 木曜日 AM
課題に対するフィードバックの方法	提出書類の返却による添削と直接指導
実務経験	日本料理専門調理師認定 給食用特殊料理専門調理師認定 管理栄養士
その他	