

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	必修
担当教員			
國末 直宏			
月5 火1、2、3			
添付ファイル			

科目の概要	<p>栄養士として調理現場で勤めるためには、大量調理の実践的技術を養うことが求められる。この実習では、綿密な作業計画に沿った調理作業を行う。実習では大量調理を行い、学内の教職員、学生を対象としたランチ提供をする。また、附属幼稚園年長児を対象に「食事のマナー」をテーマとした、食育講習も行う。課題となる料理メニューをしっかりと把握し、計画表の作成を行ったうえで試作を行う。試作での反省を生かし、課題料理の理解を深めたうえで再度、計画を立て直しミーティングを行う。提供日には担当教員の安全性の監視のもと、学生達が中心となり実習を進める。発注表、タイムスケジュール、役割分担、予約管理に必要な書類の作成とそれをもとにした納品確認、仕込み、調理、提供を行う。毎回、実習終了後には反省会を行い、次回の実習の課題を探るとともに、現時点での自分達のレベルを認識する。大量調理の実践から効率のよい実習の進め方を身につける。原価計算、栄養価計算などの書類作成についても学修する。</p>
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション ・実習の目標、意義 ・実習を行うにあたっての注意事項 ・班分け ・リーダーの選出</p> <p>第2回 第3回、第4回ランチ営業のための合同試作 ・切り干し大根 ・菊菜と椎茸の胡麻和え ・海老旨煮 小芋 粟麩 絹さや 木の芽 ・鱈の竜田揚げ 粟麩 レモン ・えんどうご飯 ・赤出汁 豆腐 なめこ 三つ葉 粉山椒 ・黒ゴマプリン</p> <p>第3回 1班 日本料理営業日 ・切り干し大根 ・菊菜と椎茸の胡麻和え ・海老旨煮 小芋 粟麩 絹さや 木の芽 ・鱈の竜田揚げ 空豆みじんこ揚げ レモン ・えんどうご飯 ・赤出汁 豆腐 なめこ 三つ葉 粉山椒 ・黒ゴマプリン ※2班はミーティング、原価計算、栄養価計算</p> <p>第4回 2班 日本料理営業日 ・切り干し大根 ・菊菜と椎茸の胡麻和え ・海老旨煮 小芋 粟麩 絹さや 木の芽 ・鱈の竜田揚げ 空豆みじんこ揚げ レモン ・えんどうご飯 ・赤出汁 豆腐 なめこ 三つ葉 粉山椒 ・黒ゴマプリン ※1班はミーティング、原価計算、栄養価計算</p> <p>第5回 第6回、第7回 園児対象食育ランチ提供のための合同試作 ・コーンポタージュ ・ハンバーグステーキ マッシュポテト 人参 ブロッコリー さつまいも ・みかんゼリー ・パン</p> <p>第6回 園児対象食育ランチ提供 「1班 料理提供」 ・コーンポタージュ ・ハンバーグステーキ マッシュポテト 人参 ブロッコリー さつまいも ・みかんゼリー ・パン 「2班」 食育「食事マナー」園児指導</p> <p>第7回 園児対象食育ランチ提供 「2班 料理提供」 ・コーンポタージュ ・ハンバーグステーキ マッシュポテト 人参 ブロッコリー さつまいも ・みかんゼリー ・パン 「1班」 食育「食事マナー」園児指導</p> <p>第8回 大掃除</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・限られた時間内で効率よく作業をすすめることができるようになることを目的とする ・衛生的に料理を提供するためのポイントを理解できるようになる。

	<ul style="list-style-type: none"> ・リーダーを中心としたチームワークとそこでの責任感について知る。 ・同じ材料・原価でも丁寧な仕事を行う事により、料理の質が高まることを覚えることができる。 ・喫食者の満足度をあげるために重要なことを学ぶことができる。 ・喫食者の料理の捉え方を知ることができる
授業の方法	<p>【授業形態】 実習</p> <p>【アクティブラーニングの取り入れ状況】 グループ内での実習計画についてのディスカッション</p> <p>【ICTを利用した双方向授業】</p> <p>【その他特記事項】</p>
成績評価の方法	<p>【評価項目】 「平常点、レポート」</p> <p>【割合】 「平常点（70%）、レポート（30%）」</p>
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）	作業効率の学修を養うことを目的とするため、事前の配布レシピを十分に理解しておくことが前提となる。実習を終えた後は、グループミーティングを通じ、時間配分、効率性、料理クオリティー、チームワーク、喫食者の意見等を振り返り、自身の課題を検討しレポートにまとめる。
履修上の留意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・嘔吐、下痢、発熱を伴う体調不良は実習に参加不可。その際は必ず申し出て、授業時間中の課題について担当教員より指示をうける。 ・清潔感のある身だしなみ ・包丁を研いで実習に参加する
オフィスアワー	<p>月曜日 9:00～16:30</p> <p>火曜日 14:30～16:00</p> <p>水曜日 AM</p> <p>木曜日 AM</p>
課題に対するフィードバックの方法	書類の返却による添削と直接指導
実務経験	<p>日本料理専門調理師認定</p> <p>給食用特殊料理専門調理師認定</p> <p>管理栄養士</p>
その他	