

講義科目名称： 調理学実習 I

授業コード： 02006800

英文科目名称： Cooking Practice I

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

科目の概要	西洋料理・日本料理・中国料理の講義後、実技実習・試食をベースに調理技術の向上を図り健康的に日々食生活の大切さを理解目標とする。
授業の内容	<p>第1回 調理に当たっての器具説明 実習の進め方</p> <p>第2回 切り方いろいろ ミネストローネ</p> <p>第3回 栄養価で有効な切り方 キャベツ焼き</p> <p>第4回 鶏ガラスープの取り方 蛋花湯</p> <p>第5回 一番出汁・二番出汁 親子丼・お吸い物</p> <p>第6回 牛乳・チーズ カルボナーラ</p> <p>第7回 煮物調味料の使い分け 肉じゃが・和え物</p> <p>第8回 オイスターソース・豆板醤 青椒炒肉絲</p> <p>第9回 ハム・ベーコン種類 ピカタ</p> <p>第10回 揚げ物料理の基本 天ぷら</p> <p>第11回 料理でのチョコレートの使い方 リゾット</p> <p>第12回 豆腐・厚揚げ 麻婆豆腐</p> <p>第13回 御飯の焚き方・水加減 おにぎり・赤だし（煮干しの出汁で）</p> <p>第14回 乾物戻し方 炒めビーフン</p> <p>第15回 香辛料の特徴をベースに 自分カレー</p>
学習到達目標	基本的調理技術の確実性と責任感・グループ・チームの大切さを習得
授業の方法	デモンストレーションして調理実習学・試食・衛生上の調理場清掃に至る一連の実施体験を目的とする。
成績評価の方法	実技試験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	マスコミ情報発信等その都度発信
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	その都度授業開始に対応
履修上の留意事項	授業にふさわしい服装・衛生面での自己管理 授業中のスマホは指示に従う
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	