

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年（前期）	1	2（通年）	必須
担当教員			
高山 信行、土佐 洋介			
水1,2、木1,2			
添付ファイル			

科目の概要	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。基礎の基礎から応用料理まで学び栄養士として最低限必要な調理技術を身につける。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション 調理実習について 目的 到達目標 実習の流れ 注意事項について 包丁、白衣配布 器具説明</p> <p>第2回 調理 日本料理 包丁の扱いについて 各部の名称 持ち方 立ち位置 目線 材料を切ってみる 日本料理の野菜の切り方各種 基本の切り方の名称 包丁を砥ぐ</p> <p>第3回 調理 日本料理 調理の計量（重量と容量） 計量用器具を使う 日本料理のだしについて 各種だし汁について 一番出し、二番だしの引き方 一番だし汁を使って吸物</p> <p>第4回 調理 西洋料理 西洋料理とは 西洋料理の調味料につて ハーブについて スパイスについて 西洋料理の基本的な名称と切り方 レタスジュリエンヌ（レタス千切り）</p> <p>第5回 調理 西洋料理 西洋料理の基本的なだし汁 フォンとブイヨンについて 切ると剥くの違い オニオンの処理と切り方 アシェとエマンセ オニオンスープ フルーツを剥く</p> <p>第6回 調理 日本料理 魚の扱い 鮮度の見分け方 下処理の方法と卸し方 3枚おろし5枚おろし等 鰯3枚卸し、塩の仕方</p> <p>第7回 調理 日本料理 野菜の下処理、助材について 法蓮草浸し・筑前煮</p> <p>第8回 調理 西洋料理 基本ソース1 ルーについて ホワイトソース コーンポタージュ クロックムッシュ</p> <p>第9回 調理 西洋料理 基本ソース2 乳化ソース フレンチドレッシングとソースマヨネーズ 小海老の前菜 田舎風野菜のスープ ミックスサラダ</p> <p>第10回 調理 日本料理 炊飯の基本について 親子丼・赤だし</p> <p>第11回 調理 日本料理 炊き合わせ・焼き物について 高野豆腐炊き合わせ・鰯ポテサラ焼き</p> <p>第12回 調理 西洋料理 デモによる卵料理 前期最終日の為、全員で実習室大掃除</p>
学習到達目標	<p>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する。 単に食材を調理するだけでなく食文化・マナーなども併せて学修する。</p> <p>栄養士として必要なグローバルな視点での食文化や食生活の理解と基本的調理技術を習得することを目標とす</p>

	<p>る管理栄養士にとって安全な食品の見極め、衛生管理など、食の安全性を確保するための知識は大切である。厨房とは何か、調理機器の基本的な扱いはどうすべきか等、基本調理技術や調理方法と理論を学ぶ。また料理の意味と考え方をさらに発展させ、より実践的な調理方法と技術、調理システム全体の理解を深める</p>
授業の方法	<p>2コマ連続で行い以下の方法で実施</p> <p>1、デモンストレーション 2、実習 3、試食 4、後片付け</p> <p>前期 1、オリエンテーション 2～12 基礎技術 ・包丁の扱い ・野菜の扱い ・加熱調理の基礎</p> <p>基礎調理 ・日本料理のだし汁 ・西洋料理のだし汁</p>
成績評価の方法	<p>授業平常点20% 授業平常点では 1、積極的に実習に取り組んでいるか 2、デモ内容を理解し記録しているか（ノート提出） 3、個人作業ではなくチームワークを理解し実習を行っているか 4、授業妨害（デモ中、実習中の不要な会話、居眠り）をしていないか その他実習中の取り組みについて評価する。</p> <p>筆記試験80% 以上を総合判断して採点</p>
教科書・テキスト	毎回配布されるレジメ、プリントに実習内容を記録してテキストを自分で作成
参考書	実習では特に準備しないが、調理に関する文献、書籍は興味を持って閲覧する事を薦める
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	デモンストレーション時の内容を配布レジメに記録し、ノートにまとめる事。 単に調理技術の習得だけを目的とせず、日本の伝統と食文化、世界の食の動向、食に関するマナーなど食に関する知識全般を理解すること。
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9：00～17：00
実務経験	<p>高山 信行 大阪あべの辻調理師専門学校勤務14年 日本料理店自営17年 専門調理師</p> <p>土佐 洋介 株式会社 帝国ホテル勤務27年 専門調理師</p>
その他	