

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（後期）	2	2（通年）	必修
担当教員			
足立 敦子, 日野 友一, 初田 礼子			
水1、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 卵について 茶碗蒸し・出汁巻き卵（日本）</p> <p>第2回 卵の話 オムレツ・オムライス（西洋）</p> <p>第3回 卵よもやま話 芙蓉蟹・皮蛋（中国）</p> <p>第4回 和風の煮物 鯖の生姜煮・和え物（日本）</p> <p>第5回 洋風煮込み ビーフストロガノフ・バターライス（西洋）</p> <p>第6回 中国の煮物 獅子頭鍋（中国）</p> <p>第7回 洋風揚げ物 魚介のフライ・ソールオールリー（西洋）</p> <p>第8回 和風揚げ物 食材に応じた天ぷら盛り合わせ（日本）</p> <p>第9回 中国の揚げ物 油淋鶏 ほか（中国）</p> <p>第10回 おせち料理 祝儀肴・お煮しめ（日本）</p> <p>第11回 クリスマス料理 ローストチキン（西洋）</p> <p>第12回 中国の正月料理 円卓料理（中国）</p> <p>第13回 リクエスト料理 リクエスト料理（日本）</p> <p>第14回 リクエスト料理 リクエスト料理（西洋）</p> <p>第15回 リクエスト料理 リクエスト料理（中国）</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する。
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	後期実技試験50% 平常点50%
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