

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>大量調理を効率よく仕上げるができるようになるためには、実践計画をもとにした実習の反復が有効である。</p> <p>栄養士として職に就く際には多くの現場で大量調理の技術が必要となる。</p> <p>この実習では2号館2Fレストラン実習場にて、100食分の大量調理を行い、学内の教職員、学生を対象にランチを500円で販売する。通常の調理実習とは異なり、お客様を迎えての大量調理を行う。課題となる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。営業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。</p>		
授業の内容	第1回	<p>オリエンテーション1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	
	第2回	<p>オリエンテーション2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厨房機器取扱レクチャー ・厨房見学 ・第1回目メニューのミーティング 	
	第3回	<p>第4回、第5回ランチ営業のための合同試作</p> <ul style="list-style-type: none"> ・揚げ出し豆腐 ・鶏ささみのみぞれボン酢 ・鱈味噌焼 ・赤だし汁 ・ひじきごはん ・香の物 ・わらびもち 	
	第4回	<p>1班 日本料理営業日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・揚げ出し豆腐 ・鶏ささみのみぞれボン酢 ・鱈味噌焼 ・赤だし汁 ・ひじきごはん ・香の物 ・わらびもち <p>※2班はミーティング、原価計算、栄養価計算</p>	
	第5回	<p>2班 日本料理営業日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・揚げ出し豆腐 ・鶏ささみのみぞれボン酢 ・鱈味噌焼 ・赤だし汁 ・ひじきごはん ・香の物 ・わらびもち <p>※1班はミーティング、原価計算、栄養価計算</p>	
	第6回	<p>第7回、第8回 ランチ営業のための合同試作</p> <ul style="list-style-type: none"> ・春雨の和え物 ・干し海老とレタスの中華スープ ・回鍋肉 ・焼売 ・白飯 ・ヨーグルトゼリー 	
	第7回	<p>1班 中華料理営業日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・春雨の和え物 ・干し海老とレタスの中華スープ ・回鍋肉 ・焼売 ・白飯 ・ヨーグルトゼリー <p>※2班はミーティング、原価計算、栄養価計算</p>	
	第8回	<p>2班 中華料理営業日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・春雨の和え物 ・干し海老とレタスの中華スープ 	

	<ul style="list-style-type: none"> ・回鍋肉 ・焼売 ・白飯 ・ヨーグルトゼリー <p>※1班はミーティング、原価計算、栄養価計算</p> <p>第9回 第10回、第11回ランチ営業のための合同試作</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃの冷製ポタージュ ・シーザーサラダ ・ミラノ風ポークカツレツ ・レモンゼリー ・バケット <p>第10回 1班 西洋料理 営業日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃの冷製ポタージュ ・シーザーサラダ ・ミラノ風ポークカツレツ ・レモンゼリー ・バケット <p>※2班はミーティング、原価計算、栄養価計算</p> <p>第11回 2班 西洋料理 営業日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃの冷製ポタージュ ・シーザーサラダ ・ミラノ風ポークカツレツ ・レモンゼリー ・バケット <p>第12回 ※1班はミーティング、原価計算、栄養価計算 大掃除</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・限られた時間内で料理を完成させるために優先度を判断し、効率よく作業をすすめることができるようになる ・衛生的に料理を提供するためのポイントを理解する。 ・リーダーを中心としたチームワークとそこでの責任感を養う。 ・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体感する。 ・喫食者の満足度をあげるために重要なことを学ぶ。 ・喫食者に満足をしてもらえた時の喜びを覚える
授業の方法	<p>1クラスを2班に分けて実習を行う。</p> <p>試作では2班合同でそれぞれが同じ課題料理を実習し、ランチ営業では1班ずつが実施する。</p> <p>営業を行っていない班は別室にてミーティングや原価計算表などの書類作成を行う。</p> <p>担当教員より課題料理のレシピを配布し、念密な担当教員との打ち合わせを行い、行動計画書を作成する。</p> <p>リーダーが中心となり、作業計画等のミーティングを行い、本番の営業を想定した試作を実施。再度、行動計画を見直しランチ営業に臨む。営業終了後に次回以降の改善点を見直すための反省会を実施する。</p>
成績評価の方法	実習態度・積極性 (50%) 課題提出 (10%) ミーティング (10%) リーダー点 (10%) 課題レポート (20%)
教科書・テキスト	なし
参考書	なし
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)	配布物のレシピ等にわからない専門用語があれば必ず調べ、完全に理解できるようにしておく事が基本であるが、それでも理解できない際は、担当教員の研究室等に入室して個人対応を申請する。
履修上の留意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・嘔吐、下痢を伴う体調不良は実習に参加できません。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>火曜日 14:30～16:00</p> <p>金曜日 9:00～16:00</p>
実務経験	昭和給食株式会社 勤務3年 専門調理士、管理栄養士
その他	