

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			
高山 信行、土佐 洋介、國末 直宏			
水3, 木1, 2, 3			
添付ファイル			

科目の概要	<p>技術クラスとカフェクラス合同で料理やデザート、提供方法などを実習する。 調理学実習Ⅰ、Ⅱを基にして、安定した状態で料理を提供する為の大量調理の技術を学ぶ。 集団調理実習室において実際の調理現場に即した内容で、材料の検品・下処理・仕込み作業・調理作業・仕上げ・提供など一連の流れを実践し、また衛生管理、計数管理やサービスの基本的な知識も学ぶ。</p>
授業の内容	<p>1 合同オリエンテーション ・レストランシミュレーション実習内容説明。 ・レストラン内見学及び説明。 ・各リーダーを決める。</p> <p>2 グループミーティング ・第1回目の料理説明及び打ち合わせ ・スケジュール表作成。 ・在庫及び発注書作成。 ・器具備品・器等確認。</p> <p>3 西洋料理試作 ・レストランメニュー 小海老、ポテト、トマトのサラダ ガトー仕立て 春にんじんのポタージュ コリアンダーの香り ポークカツレツ マスタードソース パンナコッタ ダークチェリーのコンポート バケット</p> <p>4 西洋料理レストラン運営 ・レストランメニュー 小海老、ポテト、トマトのサラダ ガトー仕立て 春にんじんのポタージュ コリアンダーの香り ポークカツレツ マスタードソース パンナコッタ ダークチェリーのコンポート バケット</p> <p>5 日本料理試作 ・レストラン献立 法蓮草浸し 糸花鯉 くらげ胡麻ドレッシング 南瓜茶巾絞り 蓮根 人参 春巻き よもぎ麩 オクラ 露御飯 かに、豆腐 卵スープ いちご羹</p> <p>6 日本料理レストラン運営 ・レストラン献立 法蓮草浸し 糸花鯉 くらげ胡麻ドレッシング 南瓜茶巾絞り 蓮根 人参 春巻き よもぎ麩 オクラ 露御飯 かに、豆腐 卵スープ いちご羹</p> <p>7 西洋料理試作 ・レストランメニュー 田舎風 野菜のポタージュ ハンバーグステーキと海老フライ ミックスサラダ ウ・アラ・ネージュ バケット</p> <p>8 西洋料理レストラン運営 ・レストランメニュー 田舎風 野菜のポタージュ ハンバーグステーキと海老フライ ミックスサラダ ウ・アラ・ネージュ バケット</p> <p>9 日本料理試作 ・レストラン献立 温度卵 ひじき炒め煮 さごし幽庵馬齢焼き ミニとまと</p>

	<p>高野豆腐炊き合わせ 枝豆御飯 茄子、茗荷 自家製味噌仕立て 水無月羊羹</p> <p>1 0 日本料理レストラン運営 ・レストラン献立 温度卵 ひじき炒め煮 さごし幽庵馬齢焼き ミニとまと 高野豆腐炊き合わせ 枝豆御飯 茄子、茗荷 自家製味噌仕立て 水無月羊羹</p> <p>1 1 西洋料理試作 ・レストランメニュー 中華風コーンスープ ワンプレートランチ 1 6 雑穀米 杏仁豆腐</p> <p>1 2 西洋料理レストラン運営 ・レストランメニュー 中華風コーンスープ ワンプレートランチ 1 6 雑穀米 杏仁豆腐</p> <p>1 3 日本料理試作 ・レストラン献立 卵豆腐 烏賊、長芋、オクラ おろし和え 油揚げきんちやく煮 丸茄子田楽 新生姜御飯 黄身素麺吸物 抹茶シャーベット 小倉餡掛け</p> <p>1 4 日本料理レストラン運営 ・レストラン献立 卵豆腐 烏賊、長芋、オクラ おろし和え 油揚げきんちやく煮 丸茄子田楽 新生姜御飯 黄身素麺吸物 抹茶シャーベット 小倉餡掛け</p> <p>1 5 掃除 ・器具確認・整理 ・器確認・整理 ・在庫確認・整理 ・レストラン掃除</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	日本料理や西洋料理を基本にし、実践的な感覚を学び、高度化、多様化する調理現場に対応出来る技術の習得を目指す。
授業の方法	カフェクラスと技術クラス合同でレストランシュミレーション実習を行う。 総括リーダー・調理リーダー・F Bリーダー・サービスリーダー・衛生リーダーをメニュー変更毎に決め、仕込み日程、在庫、発注、ポスター、スケジュール表などを各担当リーダーが作成する。 試作で20～30名分作成して分量・盛り付け・手順・配置などを確認し、基本次の週に100名分のレストランシュミレーション実習を行う。 実習終了後、反省会で出た内容を記録し、次の実習に活かせる様にする。
成績評価の方法	筆記試験80% 平常点20% (レジメ、自筆ノート含む)
教科書・テキスト	プリント (レジメ) 仕込み、当日スケジュール表
参考書	
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)	仕込み、当日スケジュール表 (総括リーダーと調理リーダーが作成) 発注表 (FB担当者が作成) メニューポスター (サービスリーダーが作成) レジメ及びスケジュール表をを良く読み込み、調理方法や調理工程を把握して スムーズに実習を行える様にする。 実習後は復習してレジメ及びノートを整理する。
履修上の留意事項	衛生管理 (調理用コート、サロン、髪、手洗い、爪等)
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9:00～17:00 担当教員の空いている時間 (前もって確認する事)
担当教員への連絡方法	1-201 (高山) 1-202 (土佐) 2-302 (國末)

実務経験	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 土佐洋介 株式会社 帝国ホテル勤務27年 専門調理師 國末直宏 昭和給食株式会社 勤務3年 専門調理師、管理栄養士
その他	