

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			
高山 信行、土佐 洋介			
火34			
添付ファイル			

科目の概要	各料理界をリードする料理人・シェフ・レストランオーナーを招聘し、現場での高度な調理技術や注目される手法についての講義・デモンストレーションを受講する。 基礎実習も行い、日本料理、西洋料理の一定基礎基準の技術レベルに到達する。
授業の内容	<p>1 外来講師 村川 貴重先生 ・珈琲の基礎知識 ・エスプレッソの入れ方 ・紅茶の入れ方</p> <p>2 基礎実習 ・包丁研ぎ・基本の切り方</p> <p>3 外来講師 守田 唯信先生 ・カフェドリンク</p> <p>4 外来講師 大田 忠道先生 ・日本料理</p> <p>5 基礎実習 ・包丁研ぎ・基本の切り方</p> <p>6 外来講師 大田 忠道先生 ・日本料理</p> <p>7 外来講師 岡井 基浩先生 ・製菓実習</p> <p>8 外来講師 古川 彰先生 ・イタリア料理</p> <p>9 外来講師 小西 由紀夫先生 ・スペイン料理</p> <p>10 基礎実習 ・桂むき・シャトー・オムレツ・包丁研ぎ</p> <p>11 外来講師 大田 忠道先生 ・日本料理</p> <p>12 外来講師 岡井 基浩先生 ・製菓実習</p> <p>13 外来講師 田口 真一先生 ・中国料理</p> <p>14 基礎実習 ・切り方・桂むき・シャトー・包丁研ぎ</p> <p>15 実技試験 ・切り方・桂むき・シャトー</p>
学習到達目標	<p>①外来講師の料理及び料理に対する姿勢・考え方を理解し、将来のビジョンを具体的にイメージする。</p> <p>②日本料理、西洋料理の一定基礎基準の技術レベルに到達する。</p>
授業の方法	<p>外来講師によるデモンストレーション実習を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理</li> <li>・中国料理</li> <li>・製菓</li> <li>・カフェドリンク</li> <li>・イタリア料理</li> <li>・スペイン料理</li> <li>・珈琲の基礎知識</li> </ul> <p>基礎実習（日本料理、西洋料理）</p>
成績評価の方法	実技試験 80% 平常点 20%
教科書・テキスト	テキスト、レジメを授業で配布
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）	授業内容を復習し、ノートにまとめる。 基礎技術を反復練習する。

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（各担当の先生に予定確認）
担当教員への連絡方法	1-201 高山 1-202 土佐
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
その他	