

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
高山 信行			
月2			
添付ファイル			

科目の概要	調理師の役割を十分に解った上で、調理と料理の違いを明確にし、基本調理の知識、理論を学ぶ。基本的な事を調理実習を行う前に学ぶ事で、調理実習をよりスムーズに理解出来る様になる。		
授業の内容	1	調理とは	
		・調理する意義や目的	
		・調理と料理の違い	
		・ノートの取り方など	
	2	包丁・調理器具	
		・包丁の名称・種類・持ち方	
		・調理器具の名称や使い方	
	3	基本的な切り方	
		・日本・西洋・中国の基本的な切り方説明	
	4	計量・鯉節・昆布	
		・計量方法 容量と重量の違い	
		・鯉節・昆布の種類・利用方法	
	5	出し汁	
		・日本料理の出し汁の種類・引き方・用途	
	6	魚について	
		・魚の名称・鮮度の見分け方	
	7	魚の水洗い	
		・魚の水洗いについて	
		・魚の頭の落とし方	
		・魚の卸し方など	
	8	梅干し・梅酒	
		・梅干し・梅酒の作り方を実習室で実演説明。	
	9	調味料について①	
		・塩、醤油、味噌の種類や用途・効用など	
	10	調味料について②	
		・砂糖、酢、酒、味醂の種類や用途・効用など	
	11	漬物・らっきょ・薄紅生姜	
		・ぬか漬け、らっきょ、薄紅生姜の作り方を実習室で実演説明。	
	12	西洋料理について	
		・フランス料理に必要な事の集中授業。	
	13	野菜の下処理	
		・野菜の下処理方法や助材について。	
	14	料理用語	
		・日本、西洋で必要な料理用語の説明。	
	15	まとめ	
		・今まで学修したと事のまとめ。	
学習到達目標	基本の料理基礎知識を学び、基礎実習・調理学実習 I・II・レストランシュミレーション実習・食文化演習に対応出来る様になる。		
授業の方法	調理実習及び調理実習レシピ集の本を基により分かりやすく進める為、毎回自作資料を配布する。		
成績評価の方法	筆記試験 80% 小テスト 20%		
教科書・テキスト	「新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習」 全国調理師養成施設協会編 「新調理師養成教育全書 調理実習レシピ集」 全国調理師養成施設協会編		
参考書	必要に応じて資料を配布する。		
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	毎回の授業内容を事前・事後学習しノートを整理する。		
履修上の留意事項	2・8・11週目は305実習室で行います。（白衣は必要ありません）		
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9：00～17：00（予定確認）		

担当教員への連絡 方法	1-201 (研究室)
その他	