

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年	1	1	必須
担当教員			
山田 裕司			
水12、木12			
添付ファイル			

科目の概要	(Hクラス用) 日本料理、西洋料理、中国料理などの基本調理技術の修得と同時に厨房や調理器具の扱いを学ぶ。基礎の基礎から応用料理まで学び栄養士として最低限必要な調理技術を身につける。
授業の内容	<p>1 オリエンテーション 調理実習について 目的 到達目標 実習の流れ 注意事項について</p> <p>2 オリエンテーション2 包丁配布 包丁の扱いについて 各部の名称 持ち方 立ち位置 目線 材料を切ってみる</p> <p>3 調理 非加熱操作 包丁を使う 野菜の切り方各種 基本の切り方の名称 日本料理と西洋料理の違い</p> <p>4 調理 非加熱操作 野菜の切り方 (エマンセ、アッシュェ、ジュリエヌ)</p> <p>5 調理 非加熱操作 切ると剥くの違い 大根を桂向きにしてみる。</p> <p>6 調理 加熱操作の基本 フライパンの扱い方 火加減と鍋類 (フライパン) の調温と卵料理 (オムレツ)</p> <p>7 調理 非加熱操作 魚の扱い 鮮度の見分け方 下処理の方法と卸し方 3枚おろし5枚おろし等</p> <p>8 調理 非加熱操作 加熱操作 調理機器類の扱いと調理の計量 (重量と容量) 計量器具を使う 炊飯の基本について</p> <p>9 調理 旨味の抽出1 日本料理のだしについて 各種だし汁の材料について 各種だし汁について 一番だし汁の基本的抽出方法 吸い物の考え方</p> <p>10 調理 旨味の抽出2 西洋料理のだしについて 各種だし汁の材料について 各種だし汁について ブイヨンの基本的抽出方法 ブイヨン、フォン、ポターージュについて</p> <p>11 調理 ブイヨンを用いて マカロニグラタン</p> <p>12 調理 野菜の下処理 各種野菜の下処理と基本の合わせ調味料について  前期最終実習のため終了後 大掃除</p> <p>13 調理 素材の扱い デモ：肉類の下処理 魚介類の下処理 実習：野菜の切り方 (前期の復習)</p> <p>14 和食調理 炊飯と汁もの、煮物 丼物 (肉とじ丼) 赤だし汁 南瓜土佐煮</p> <p>15 中国調理 揚げ物 和え物 海の幸2種のマヨネーズソース 棒棒鶏 くらげの和え物</p> <p>16 西洋調理 オムライス カレー風味の野菜スープ 日本の洋食文化</p> <p>17 和食調理 魚の生食 炊き合わせ 刺身について 炊き合わせについて</p> <p>18 イタリア料理 パスタ</p>

	<p>イタリア料理の基本 イタリアの食文化          パスタ各種とソース          フレッシュサラダの基本</p> <p>1 9 和食調理 寿司と吸い物          合わせ酢と寿司飯          吸い物の構成について</p> <p>2 0 西洋調理 フライパンの調理ポワレとオープン          ハンバーグステーキ          ポタージュ</p> <p>2 1 各国料理          カリフォルニアメキシカン          アジアンエスニック</p> <p>2 2 行事食調理 1          クリスマスメニュー</p> <p>2 3 行事食調理 2          正月料理          祝い肴とお雑煮          焼き物</p> <p>2 4 実技テスト          基本調理に関する技術試験          最終授業につき 試験終了後 大掃除</p>
学習到達目標	<p>調理に関する基礎知識・技術を習得する中で調理と料理の違いを理解する。          単に食材を調理するだけでなく食文化・マナーなども併せて学修する。</p> <p>栄養士として必要なグローバルな視点での食文化や食生活の理解と基本的調理技術を習得することを目標とする          管理栄養士にとって安全な食品の見極め、衛生管理など、食の安全性を確保するための知識は大切である。          厨房とは何か、調理機器の基本的な扱いはどうすべきか等、基本調理技術や調理方法と理論を学ぶ。また料理          の意味と考え方をさらに発展させ、より実践的な調理方法と技術、調理システム全体の理解を深める</p>
授業の方法	<p>2コマ連続で行い以下の方法で実施</p> <p>1、デモンストレーション          2、実習          3、自己評価、試食          4、後片付け          5、次回の内容説明と準備の説明</p> <p>前期          1、オリエンテーション          2～12          基礎技術          ・包丁の扱い          ・野菜の扱い          ・加熱調理の基礎</p> <p>基礎調理          ・日本料理のだし汁          ・西洋料理のだし汁</p> <p>後期          1～12          応用料理          日本料理・西洋料理</p>
成績評価の方法	<p>授業平常点20%          授業平常点では          1、積極的に実習に取り組んでいるか          2、デモ内容を理解し記録しているか（ノート提出）          3、個人作業ではなくチームワークを理解し実習を行っているか          4、授業妨害（デモ中、実習中の不要な会話、居眠り）をしていないか          その他実習中の取り組みについて評価する。</p> <p>実技試験30%、          筆記試験50% 以上を総合判断して採点</p>
教科書・テキスト	毎回配布されるレジメ、プリントに実習内容を記録してテキストを自分で作成
参考書	実習では特に準備しないが、調理に関する文献、書籍は興味を持って閲覧する事を薦める
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	技術習得は反復練習が必須となる為、実習で指導された内容をしっかり理解し、自宅等で練習を行い技術習得する事
履修上の留意事項	デモンストレーション時の内容を配布レジメに記録し、ノートにまとめる事。 単に調理技術の習得だけを目的とせず、日本の伝統と食文化、世界の食の動向、食に関するマナーなど食に関する知識全般を理解すること。
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9：00～17：00
担当教員への連絡方法	1-204研究室 本館 305実習室 y-yamada@osaka-aoyama.ac.jp 研究室直通ダイヤル (072)737-6572

その他	
-----	--