

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1年	1単位	選択
担当教員			
石橋 由香里			

講義概要	調理の基本である調理時の身支度、手指の洗浄法、器具の扱い方、食材の扱い方、火加減、水加減などを習得し、基本的な和食・中華・洋食を実習内容に配してそれぞれの基本的な切り方、だしの取り方、調理法などを初歩的なものから習得していく。また、春から夏にかけての食材を多用した献立とし、季節感を出すということを食材を通して学ぶ。授業では、実習前にデモンストレーションを行い、その後少人数での実習を行い、作品の評価を受ける。実習の内容を記録し、効率よく再現できる能力を身につける。
授業計画	<p>1 調理基礎（1） 調理の心得・器具説明・計量・洗浄・火加減・水加減 学習課題 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>2 調理基礎（2） 包丁の扱い方・基本の切り方 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>3 和食（1） 炊飯・混合だしの取り方・青菜の茹で方（1番だし） 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>4 和食（2） 炊飯・混合だしの取り方（2番だし）・煮物 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>5 和食（3） いろこだしの取り方・あさりの扱い方・アガーについて 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>6 中華（1） 湯の取り方・中華切り方 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>7 洋食（1） バターライス・デミグラスソースについて 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>8 和食（4） 酢のもの・フルーツの切り方 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>9 洋食（2） ボイル魚・香草について・マッシュポテトの扱い方 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>10 中華（2） 杏仁霜の扱い方・ナムルについて 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>11 和食（5） 塩味飯・魚の下処理・切り干しの扱い方 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>12 洋食（3） 挽肉の調理・ガルニチュール 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>13 中華（3） もち米の調理 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>14 和食（6） 寿司飯の扱い方・だしの取り方復習 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>15 リクエストメニュー 学習課題 復習：実習記録書の作成</p>
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>①衛生的に調理を行うことができる。 ②正しく器具を扱うことができる。 ③正しく計量ができる。 ④基本的な切り方を習得する。 ⑤炊飯と出し取りが正しくできる。</p> <p>・実習態度 積極的に取り組む態度を評価する。 ・実技能力 作品によって実技能力を評価する。 ・実習記録書 実習内容が的確に記録されているか評価する。</p> <p>実習態度 30%、実技能力 30%、実習記録書 40%</p>
教科書・参考書	毎回、資料を配布する。
履修条件	

履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	基本的な技術を身に付けることができるように積極的に実習に取り組み、実習記録書は一生利用するものとしてまとめる必要がある。