

2年間、「食」をホンキで学ぶ

やった～！



キレイに
巻けた！



最終ゴールは「食事」。

常に「食事」に仕上げるプロセスをイメージして、一つひとつの動作を、丁寧に確実に自分のものに。

◀ イタリア料理(応用調理学実習)も前菜からデザートまでが揃う食事。

ぶどうやクリームが
はみ出ないように
ゆっくり巻いて…



バター入れて玉ねぎが
炒まったら次は人参、
パプリカ…

魚介はソテーして
最後にのせます！
今日は
ホタテ・つぶ貝・イカ

▲ おいしい食事に仕上がるよう、最終的な食事の姿と全体の流れをイメージしながら、調理する。

「できない」が
「できる」になる

できないからできるようになるプロセスを、
いくつも体験。
だから、どうしたらできるようになるかがわかる。
自信がもてる。
人にも教えらる。

自分でやるから
身につく

皮を下にして…
火加減はこのくらい
だったかな？

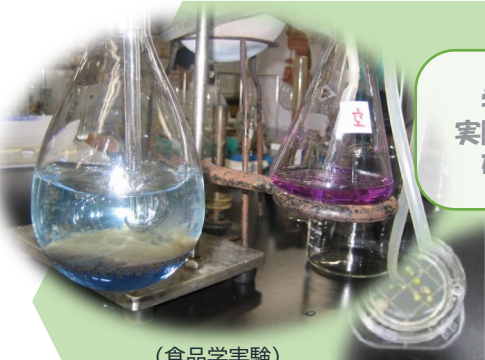


簡単そうにみえても、やってみると意外に難しい。
先生の実演を手元までしっかり観察。
実際に自分でやりながら確認。
だから、身につく。

「わかる」が
増える

食品の成分を色の変化で確認したり、身の回りの
菌を培養したり。
講義も実験も、目に見えないものが見える化し、
「わかる」が実感できる工夫がたくさん。

学んだ知識を
実際に自分の眼で
確かめられる



(食品学実験)



(食品衛生学実験)

食事づくりの基本技術を見て、やって、
確認して、学ぶ(基礎調理学実習)

◀ 高度な技術を誇る教員の手元が
スクリーンにクローズアップ。

▼ 後ろの席の学生も、教員の手元の動きを
モニターでしっかり確認できる。



▼ わからないことは、いつでも
その場で、教員に確かめられる。

先生！
煮汁これくらい
ですか？

どれどれ？



胃の中でたん
ぱく質が消化
される様子も
イラストで
わかりやすく
(解剖生理学)

