

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
基本調理実習Ⅱ		大越 光雄 (他)	実習	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修			
学習目標	各料理分野別の基本技術と知識(出汁・スープのとり方、食材の下処理、加熱調理の基本、盛付け方など)をしっかり身に付ける。また、背景にある科学的な根拠や、伝承された食文化の理解を深める。				
授 業 計 画					
回	項 目	担当	授 業 内 容		
1	日本料理の基本調理技術 (1)	小川	出汁の材料と種類、汁物		
2	西洋料理の基本調理技術 (1)	新井	玉子料理の基本、米料理の基本		
3	中国料理の基本調理技術 (1)	大越	調味料の説明、前菜の種類と調理例		
4	日本料理の基本調理技術 (2)	小川	魚のおろし方、刺身		
5	日本料理の基本調理技術 (3)	小川	焼き物の種類と調理例		
6	西洋料理の基本調理技術 (2)	田中	オードブルについて、ゼラチンの使い方		
7	フランス料理の基本調理技術 (1)	新井	基本のソースについて(ルー等)		
8	中国料理の基本調理技術 (2)	大越	炒菜(野菜)の種類と調理例		
9	洋菓子の基本調理技術	新井	小麦粉の特徴、扱い方		
10	日本料理の基本調理技術 (4)	小川	揚げ物の種類と調理例		
11	イタリア料理の基本調理技術 (1)	田中	イタリア料理の基本(アンティパスト等)		
12	イタリア料理の基本調理技術 (2)	田中	鶏肉の卸し方と下処理		
13	中国料理の基本調理技術 (3)	大越	炒菜(玉子)の種類と調理例		
14	フランス料理の基本調理技術 (2)	新井	基本のソースについて(温製・冷製)		
15	基本技術のまとめ	大越	基本技術の試験		
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 8 調理実習 2010				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	指定の実習着を着用し、常に衛生面を心がけ、積極的に実習に臨むこと。				
評価の方法と時期	試験、授業態度、実習ノート、出席回数などによって総合的に評価する。				