

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
専門別調理実習 (日本料理)		小川 渡	実習	(通年で) 4	通年 (前期)
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	1年次に学習した内容を基に個人の興味のある料理について深く学習するとともに、将来の目標をより明確にする。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	出汁のとり方と吸い物(1)	基本出汁のとり方と吸い物			
2	吸い物、椀種(2)	椀種の作り方と要点			
3	魚のおろし方(1)	三枚おろしとさくどりの方法			
4	魚のおろし方、刺身(2)	刺身の切り方、盛り付け方法			
5	刺身、あしらい、つま(3)	つま作り、あしらいの作り方、造り			
6	焼き物(1)	姿焼き、焼き物の種類			
7	焼き物、串打ち(2)	串を使った焼き物の方法			
8	煮物、下ごしらえ(1)	煮物の下ごしらえと味付け方法			
9	煮物、剥き物(2)	野菜のむき方、炊き合わせ			
10	煮物、含め煮(3)	煮物の調理法			
11	揚げ物(1)	揚げ物の種類と温度			
12	揚げ物、衣揚げ(2)	衣揚げの調理方法			
13	蒸し物(1)	蒸し物の要点と種類			
14	蒸し物、魚の蒸し方(2)	魚の蒸し物			
15	実技試験	前半の実習内容を基に実技試験を行う			
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	実技試験、授業態度、実習ノート、出席状況によって総合的に評価する。				