

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 (後期)
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			
16	和え物	和え物要点と和え衣			
17	和え物、浸し物	野菜の切り方、下処理			
18	酢の物	合わせ酢の種類と要点			
19	米の調理	炊飯の要点			
20	炊き込み調理	炊き込みの材料と要点			
21	卵の調理（1）	厚焼き玉子の作り方			
22	卵の調理、蒸し物（2）	卵を利用した蒸し物			
23	寿司の調理（1）	すし飯と材料、巻物の作り方			
24	寿司の調理、細工寿司（2）	変わり寿司と巻き方			
25	揚げ物（3）	揚げ煮の調理と要点			
26	実技試験	後半の実習内容を基に実技試験を行う			
27	練り物	練り物の調理と要点			
28	麺類の調理	手打ちうどんの調理方法			
29	鍋物	鍋物の調理と要点			
30	和菓子	和菓子の調理と要点			
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。				