

| 科目名 | | 担当者氏名 | 授業形式 | 単位 | 開講時期 |
|----------------------|--|-----------|-------------------------|----|------|
| 高度調理技術実習 I | | 新井 勝則 (他) | 実習 | 2 | 後期 |
| 必修・選択 | 修了要件 | 選択 | | | |
| | 資格要件 | 調理師免許必修 | | | |
| 学習目標 | 業界の求める即戦力のニーズに対応するために、高度な技術と専門的な知識を学び、調理に対する意欲を高め、実践的な調理技術と知識を身に付ける。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 回 | 項 目 | 担当者 | 授 業 内 容 | | |
| 1 | 日本料理の応用技術 (1) | 小川 | 煮物・炊き合わせ | | |
| 2 | 日本料理の応用技術 (2) | 小川 | 酢の物・蒸し物 | | |
| 3 | 西洋料理の肉料理 (1) | 田中 | 肉の種類と下処理について (豚肉) | | |
| 4 | 西洋料理の魚料理 (2) | 新井 | 魚の種類と卸し方と下処理 I (3枚卸し) | | |
| 5 | 中国料理の応用技術 (1) | 大越 | 炒菜料理、鶏肉の切り方、下処理の仕方 | | |
| 6 | 日本料理の応用技術 (3) | 小川 | 卵料理 | | |
| 7 | 日本料理の応用技術 (4) | 小川 | 寄せ物、練り物 | | |
| 8 | 西洋料理の応用技術 (1) | 新井 | 卵の特性について | | |
| 9 | 西洋料理の肉料理 (2) | 田中 | 鶏肉の卸し方と下処理 | | |
| 10 | 中国料理の応用技術 (2) | 大越 | 炒菜料理、豚肉の切り方、下処理の仕方 | | |
| 11 | 日本料理の応用技術 (5) | 小川 | 飯物、漬物 | | |
| 12 | 西洋料理の肉料理 (3) | 新井 | 肉の調理及び、付け合せについて | | |
| 13 | 応用技術のまとめ | 各担当 | 授業の内容を基に実技試験を行う | | |
| 14 | 西洋料理の特殊食材 (1) | 田中 | 特殊な肉及び野菜の調理方法 | | |
| 15 | 中国料理の応用技術 (3) | 大越 | 炸菜 (揚げ物) 料理、衣の作り方・油の扱い方 | | |
| 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) | 清潔な実習着を着用し、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、出席回数などによって総合的に評価する。 | | | | |