

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
総合調理実習		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	<p>集団給食センターや社員食堂などで活躍するために必要な給食業務全般を実践的に学ぶとともに、調理師に必要な安全かつ美味しい料理を提供することの重要性を体験する。また、接客サービスの基本的な態度や技法及び知識を身につける。</p>				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	集団調理の目的と内容、運営	藤井	集団調理実習の目的と内容、運営方法の理解		
2	集団調理の作業管理、計画	藤井	食材管理、在庫管理、食材料費の管理 調理基準書作成、献立調理計画、調理作業計画		
3	中国料理	大越	料理提供に適した中国料理		
4	日本料理	小川	料理提供に適した日本料理		
5	イタリア料理	田中	料理提供に適したイタリア料理		
6	西洋料理	新井	料理提供に適した西洋料理		
7	メニュー考案（1）	新井	集団調理で作るメニューを班毎に考案する		
8	メニュー考案（2）	新井	原価計算やレシピを作成する		
9	試作	新井	集団調理で作るメニューを班毎に試作する		
10	集団調理（1）	新井 田中	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団調理で作るメニューを班毎に調理・提供する ・ 担当外の班は基本技術の練習をする 		
11	集団調理（2）				
12	集団調理（3）				
13	集団調理の反省	新井	アンケートを基に反省を行う		
14	サービスの技術（1）	外部講師	テーブルセッティングや接客の基本		
15	サービスの技術（2）	外部講師	ワイン・チーズなどのサービスの方法		
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	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。				