

| 科目名 | | 担当者氏名 | 授業形式 | 単位 | 開講時期 |
|---------------------|--|-------------------------------|---------------------------|----|------|
| 基本調理実習Ⅰ | | 新井 勝則（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 フードスペシャリスト受験資格必修 | | | |
| 学習目標 | 調理師として必要な衛生観念や正しい服装と身だしなみなど、調理実習の基本的な心得について理解を深め、各料理分野別の特徴と基本技術及び知識を身に付ける。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 回 | 項 目 | 担当者 | 授 業 内 容 | | |
| 1 | 日本料理の特徴 | 小川 | 包丁の種類と研ぎ方、日本料理の特徴 | | |
| 2 | 西洋料理の特徴 | 新井 | 包丁の種類と研ぎ方、西洋料理の特徴 | | |
| 3 | 中国料理の特徴 | 大越 | 調理師としての心構え（衛生面）、器具と備品の扱い方 | | |
| 4 | 日本料理の基本（1） | 小川 | 包丁の持ち方、基本的な食材の切り方Ⅰ | | |
| 5 | 日本料理の基本（2） | 小川 | 基本的な食材の切り方Ⅱ | | |
| 6 | 西洋料理の基本（1） | 田中 | 包丁の持ち方、基本的な食材の切り方Ⅰ | | |
| 7 | 西洋料理の基本（2） | 新井 | 基本的な食材の切り方Ⅱ | | |
| 8 | 中国料理の基本（1） | 大越 | 包丁の持ち方、基本的な食材の切り方Ⅰ | | |
| 9 | 日本料理の器具 | 小川 | 調理器具の説明と扱い方 | | |
| 10 | 日本料理の基本（3） | 小川 | 基本的な食材の切り方Ⅲ | | |
| 11 | 西洋料理の基本（3） | 田中 | 基本的な食材の切り方Ⅲ | | |
| 12 | 西洋料理の基本（4） | 田中 | トマトソースの作り方 | | |
| 13 | フォンの種類 | 新井 | フォンのとり方、スープ等 | | |
| 14 | 中国料理の基本（2） | 大越 | 基本的な食材の切り方Ⅱ、湯（スープ）のとり方 | | |
| 15 | 基本知識と技術のまとめ | 新井 | 基本知識と技術の試験 | | |
| 参 考 書 | 調理師養成教育全書 必修編 8 調理実習 2011 全国調理師養成施設協会編 オールフォト食材図鑑 | | | | |
| 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 | 前期終了後に実技試験 70%、授業態度、出席回数によって総合的に評価する。 | | | | |