

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		大越 光雄（他）	実習	2	後期
必修・選択	卒業要件	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（1）	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）	外部講師	寄せ物、練り物		
8	西洋料理の肉料理（2）	新井	肉の調理及び、付け合せについて		
9	西洋料理の肉料理（3）	田中	鶏肉の卸し方と下処理Ⅰ		
10	中国料理の応用技術（2）	外部講師	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（4）	新井	鶏肉の卸し方と下処理Ⅱ		
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 2011 調理師養成教育全書 必修編 7 調理理論 2011				
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。 評価の割合は、実技試験を70%とする。				