

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Ⅱ		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	西洋料理の魚料理（2）	新井	魚の種類と卸し方と下処理Ⅱ		
2	日本料理の応用技術（6）	小川	日本料理の様式と食事作法		
3	イタリア料理について（1）	田中	パスタ、ピッツァについて		
4	魚介類の扱い方	新井	甲殻類、及び貝類の扱い方と下処理		
5	中国料理の応用技術（4）	大越	煨菜（煮込み）料理、火力の調整、湿澱粉の使い方		
6	日本料理の応用技術（7）	外部講師	すしの分類と移り変わり、巻き寿司		
7	日本料理の応用技術（8）	小川	手打ち麺（そば、うどん）		
8	イタリア料理について（2）	田中	セコンドピアットについて		
9	西洋料理の応用技術（2）	田中	砂糖の性質、種類について		
10	中国料理の応用技術（5）	外部講師	麺料理		
11	中国料理の応用技術（6）	大越	点心（餃子・焼売）料理		
12	日本料理の応用技術（9）	小川	鍋物		
13	西洋料理の肉料理（5）	新井	牛肉の調理法、加熱方法について		
14	西洋料理の特殊食材（2）	田中	特殊な食材や内臓の取り扱い方		
15	応用技術のまとめ（2）	各担当	料理分野別に技術の習得状況を評価する		
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。				