

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
献立作成 (調理理論Ⅴ)		西條 奈緒美	講義	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	調理師として、調理に適した調理機器・器具の選択や調理施設の設備の構造などフードビジネスの業態別について基礎的な内容と、日本・西洋・中華・特定給食施設の献立作成の基本および新調理システムの調理法の理論を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	調理施設の構造	調理設備の配置・場所・面積、床			
2	調理施設と機能区分とエリア	各作業区分（ストレージ、下拵え、炊飯、調理、盛り付け、食器洗浄			
3	調理施設の種類	学校、病院、事業所、レストラン、ホテル、旅館			
4	調理機器	板金類、調理機器、冷却用機器、加熱調理機器			
5	調理システムと主な機器	調理システムと各エリアの機器			
6	新調理システム	真空調理法、クックチルシステム、クックサーブシステム			
7	献立作成の方法	栄養基準量の作成、食品の組み合わせ、栄養価の算出方法			
8	献立作成の演習	基本的な献立作成			
9	特定給食施設の基本献立	学校・病院・産業・福祉施設給食・高齢者施設の定義と特徴			
10	日本料理の献立概要	日本料理の献立構成			
11	日本料理の基本献立	本膳・懐石・会席・精進料理			
12	西洋料理の献立概要	西洋料理の献立構成、ワインと料理			
13	西洋料理の基本献立	フランス・イタリア・スペイン料理の献立構成			
14	中国料理の献立概要	中国料理の献立構成			
15	中国料理の基本献立	前菜、頭菜、大菜、湯菜、甜菜、点心、水果			
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 7 調理理論 2010 河村フジ子著 「系統的調理学」家庭教育社 2003				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	各自ノートを作成して、各人が積極的に学習すること。				
評価の方法と時期	筆記試験を基本とし、レポート、授業態度、出席状況を考慮して評価				