

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
専門別調理実習		新井 勝則 (他)	実習	(通年で) 4	通年 (後期)
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	1年次に学習した内容を基に個人の興味のある料理について深く学習するとともに、将来の目標をより明確にする。				
授 業 計 画					
授 業 内 容					
回	日本料理	西洋料理	中国料理		
16	和え物要点と和え衣	生地が発酵・オーブンの温度	焼(煮汁に澱粉でとろみをつける)		
17	野菜の切り方、下処理	付合せについて	乾焼(とろみをつけずに仕上げる)		
18	合わせ酢の種類と要点	ショートパスタについて	扒(形を崩さずに仕上げる)		
19	炊飯の要点	フンドヴォーを利用したソース	羹(スープと材料を一体に仕上げる)		
20	炊き込みの材料と要点	手打ちパスタ	清蒸(強火で短時間蒸して仕上げる)		
21	厚焼き玉子の作り方	スペイン料理	粉蒸(材料に調味液と米の粉をまぶし蒸して仕上げる)		
22	卵を利用した蒸し物	蒸し焼きについて	烤(直火やオーブンで焼いて仕上げる)		
23	すし飯と材料 巻物の作り方	甲殻類の調理法	糖水(シロップを使用したデザート)		
24	変わり寿司と巻き方	ズッパ・ディ・ペッシェ	抜糸(煮詰めた糖液を絡る)		
25	揚げ煮の調理と要点	オーブンロースト	甘い菓子		
26	後半の内容を基にした 実技試験	後半の内容を基にした実技試験	後半の内容を基にした実技試験		
27	練り物の調理と要点	煮込み料理(1)	塩味の軽食(餃子、春巻)		
28	手打ちうどんの調理方法	煮込み料理(2)	塩味の軽食(焼売、饅頭)		
29	鍋物の調理と要点	牛肉の処理・調理法	飯類		
30	和菓子の調理と要点	オレンジを使用したソース	麺類		
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 8 調理実習 2010 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	後期の授業終了後、実技試験(前期・後期)70%・授業態度10%・実習ノート10%・出席状況10%を基に評価する。				