

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	修了要件	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。				