

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
基本調理実習Ⅱ		田中 辰也(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	各料理分野別の基本技術と知識(出汁・スープのとり方、食材の下処理、加熱調理の基本、盛付け方など)をしっかり身に付ける。また、背景にある科学的な根拠や、伝承された食文化の理解を深める。				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	日本料理の基本調理技術(1)	小川	出汁の材料と種類、汁物		
2	西洋料理の基本調理技術(1)	新井	玉子料理の基本、米料理の基本		
3	中国料理の基本調理技術(1)	大越	調味料の説明、前菜の種類と調理例		
4	日本料理の基本調理技術(2)	小川	魚のおろし方、刺身		
5	日本料理の基本調理技術(3)	小川	焼き物の種類と調理例		
6	西洋料理の基本調理技術(2)	田中	オードブルについて、ゼラチンの使い方		
7	フランス料理の基本調理技術(1)	新井	基本のソースについて(ルー等)		
8	中国料理の基本調理技術(2)	大越	炒菜(野菜)の種類と調理例		
9	西洋料理の基本調理技術	新井	魚の卸し方と下処理		
10	日本料理の基本調理技術(4)	小川	揚げ物の種類と調理例		
11	イタリア料理の基本調理技術(1)	田中	イタリア料理の基本(アンティパスト等)		
12	イタリア料理の基本調理技術(2)	田中	鶏肉の卸し方と下処理		
13	基本技術のまとめ	田中	基本技術の試験		
14	中国料理の基本調理技術(3)	大越	炒菜(玉子)の種類と調理例		
15	フランス料理の基本調理技術(2)	新井	基本のソースについて(温製・冷製)		
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 8 調理実習 2011				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)	指定の実習着を着用し、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	試験 70%、授業態度 10%、実習ノート 10%、出席状況 10%などによって総合的に評価する。				