

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 I		大越 光雄 (他)	実習	2	後期
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	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	日本料理の応用技術 (1)	小川	煮物・炊き合わせ		
2	日本料理の応用技術 (2)	小川	酢の物・蒸し物		
3	西洋料理の肉料理 (1)	田中	肉の種類と下処理について (豚肉)		
4	西洋料理の魚料理 (2)	新井	魚の種類と卸し方と下処理 I (3枚卸し)		
5	中国料理の応用技術 (1)	大越	炒菜料理、鶏肉の切り方、下処理の仕方		
6	日本料理の応用技術 (3)	小川	卵料理		
7	日本料理の応用技術 (4)	外部講師	寄せ物、練り物		
8	西洋料理の肉料理 (2)	新井	肉の調理及び、付け合せについて		
9	西洋料理の肉料理 (3)	田中	鶏肉の卸し方と下処理 I		
10	中国料理の応用技術 (2)	外部講師	炒菜料理、豚肉の切り方、下処理の仕方		
11	日本料理の応用技術 (5)	小川	飯物、漬物		
12	西洋料理の肉料理 (4)	新井	鶏肉の卸し方と下処理 II		
13	応用技術のまとめ	各担当	授業の内容を基に実技試験を行う		
14	西洋料理の特殊食材 (1)	田中	特殊な肉及び野菜の調理方法		
15	中国料理の応用技術 (3)	大越	炸菜 (揚げ物) 料理、衣の作り方・油の扱い方		
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。				