

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
総合調理実習		新井 勝則（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	<p>集団給食センターや社員食堂などで活躍するために必要な給食業務全般を実践的に学ぶとともに、調理師に必要な安全かつ美味しい料理を提供することの重要性を体験する。また、接客サービスの基本的な態度や技法及び知識を身につける。</p>				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	集団調理の目的と内容、運営	新井	集団調理実習の目的と内容、運営方法の理解		
2	中国料理	大越	大量調理に適した中国料理		
3	日本料理	小川	大量調理に適した日本料理		
4	イタリア料理	田中	大量調理に適したイタリア料理		
5	西洋料理	新井	大量調理に適した西洋料理		
6	メニュー考案（1）	新井	集団調理で作るメニューを班毎に考案		
7	メニュー考案（2）	新井	原価計算やレシピを作成		
8	試作（1）	新井	集団調理で作るメニューを班毎に試作		
9	メニュー調整（1）	新井	試作（1）を基に原価・使用食材の調整		
10	試作（2）	新井	試作（1）の改善点を基に試作		
11	原価表作成	新井	試作の内容を基に原価表を作成、食材発注		
12	集団調理（1）	新井 田中	<ul style="list-style-type: none"> <li>・考案したメニューを班毎に調理・提供</li> <li>・担当外の班は基本技術の練習</li> </ul>		
13	集団調理（2）				
14	集団調理の反省	新井	集団調理のアンケートを基に反省点の確認		
15	サービスの技術	外部講師	ワイン・チーズなどのサービスの方法		
参 考 書	<p>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</p>				
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	授業態度 50%、実習ノート 30%、出席回数 20%などによって総合的に評価する。				