

授業科目名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
中国料理基礎・応用		3単位 (90時間)	通年	必修	土屋純一・小野仁子	
授業の目的						
中国料理の基本を中心に授業を進め、応用として専門的な調味料や調理法について深く学習する。トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習は、実務経験のある教員による授業になります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。本講は(公社)全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。						
授業計画(授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 60品	
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1~3	5/20	5/13	5/20	実習の進め方、道具の手入れ扱い方(土屋)	調理実習の進め方、包丁の研ぎ方、鍋ふりを学ぶ
2	4~6	5/27	5/26	5/27	野菜の切り方 (土屋)	包丁の研ぎ方、各種包丁法を学ぶ、ミニテスト
3	7~9	6/3	6/2	6/3	総合技術①	赤阪 四川飯店 総料理長 鈴木広明先生
4	10~12	6/10	6/9	6/10	湯(スープ)について (土屋)	スープの取り方、種類について、酸辣湯、清蒸肉元湯、トレーニング
5	13~15	6/16	6/17	6/16	前菜について (土屋・小野)	棒棒鶏、姜汁墨魚花、飾り切り、トレーニング
6	16~18	6/19	6/19	6/19	炒について① (土屋)	滑蛋炒蝦仁、豆芽炒肉片、トレーニング
7	19~21	7/3	6/30	7/3	炸について① (土屋)	干炸鶏子塊、春巻、トレーニング
8	22~24	7/8	7/7	7/8	炒・炸について① (土屋)	蛋炒飯、魷魚炸雲吞、包丁研ぎ
9	25~27	8/21	8/20	8/21	前期実技試験模擬 (土屋)	炒飯、蛋皮、大根3種切り
10	28~30	9/2	9/4	9/2	総合技術②	ザ・プリンス パークタワー東京
11	31~33	9/9	9/8	9/9	炒・炸について② (土屋)	回鍋肉、酥炸双様、包丁研ぎ
12	34~36	10/7	10/2	10/7	焼について (土屋)	乾焼蝦仁、香蒜燻鰻魚、包丁研ぎ、トレーニング
13	37~39	10/6	10/6	10/6	点心について① (土屋)	水餃子、中国スイーツ、トレーニング
14	40~42	10/13	10/14	10/13	炒・炸について③ (土屋)	豉油炒麵、芝麻球2種、トレーニング
15	43~45	10/29	10/29	10/29	前期実技試験 (土屋)	炒飯、蛋皮、大根3種切り
16	46~48	10/29	10/29	10/29	介護食実習① 蒸すについて (土屋)	清蒸魚、軟蒸水蛋、包丁研ぎ、トレーニング
17	49~51	11/4	11/10	11/4	総合技術③	東天紅
18	52~54	11/11	11/13	11/11	点心について② (土屋)	焼売、鍋貼餃子、トレーニング
19	55~57	11/17	11/18	11/17	作品展①	
20	58~60	12/1	12/2	12/1	作品展②	
21	61~63	12/9	12/9	12/9	麵について (土屋・小野)	什錦炸麵、干焼伊府麵、トレーニング
22	64~66	12/18	12/11	12/18	後期実技試験模擬 (土屋)	煎蛋、大根片、鶏人參
23	67~69	12/22	12/23	12/22	溜について (土屋)	糖醋肉、香醋肉塊、磨菇紅汁鱈魚、トレーニング
24	70~72	1/12	1/13	1/12	介護食実習② 点心について③ (土屋)	菜肉包、中国スイーツ豆花、トレーニング
25	73~75	2/16	2/15	2/16	総合技術④	アール・ティーカーボレーション/鼎泰豊(デインタイフォン)
26	76~78	2/18	2/18	2/18	米について (土屋・小野)	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング
27	79~81	12/22	12/23	12/22	特殊調味料について (土屋)	沙茶醬焼鶏塊、陳麻婆豆腐、トレーニング
28	82~84	1/12	1/13	1/12	後期実技試験 (土屋)	煎蛋、大根片、鶏人參
29	85~87	2/10	1/29	2/10	特殊材料について (土屋)	紅焼排翅、干貝燉鶏湯、冷拌海蜇皮、トレーニング
30	88~90	2/18	2/18	2/18	卒業制作展	
成績評価基準		実技試験 70%・レポート 30%(出欠席・平常点も含む)				
教科書 参考書 教材	新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」(公社)全国調理師養成施設協会編 新調理師養成教育全書「調理実習」(公社)全国調理師養成施設協会編					

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
製菓・製パン基礎		1単位 (30時間)	通年	必修	遠藤徳夫・川内唯之 他	
授業の目的						
洋菓子・製パンの基本生地や、基本の技術習得を目指す。ならびに素材の知識と性質を理解できるようになる。この実習は、実務経験のある教員になります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等で培った技術に基づいて実習を行います。						
授業計画(授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 10品	
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1～3	7/21			製パン基礎①(遠藤)	イタリアのパン(フォカッチャ)
2	4～6	8/28			製パン基礎②(遠藤)	フランスのパン(ヴィエノワ・バゲット)
3	7～9	9/11			製パン応用(遠藤)	日本のパン(菓子パン他)
4	10～12	10/20			共立て生地 ジェノワーズ(葭川)	仕込み方～焼成まで ショートケーキ
5	13～15	10/27			パート・ブリゼ(川内)	仕込み方～焼成まで ダークチェリーのフラン
6	16～18	11/24			パート・シュー(川内)	仕込み方～焼成まで シュークリーム
7	19～21	1/26			別立て生地 ビスキュイ(葭川)	仕込み方～焼成まで フルーツロールケーキ
8	22～24	2/2			パート・シュクレ(葭川)	仕込み方～焼成まで フルーツタルト
9	25～27	2/9			レアチーズケーキ(葭川)	デザートの上げ方
10	28～30	2/12			チュロス(葭川)	デザートの上げ方
成績評価基準		出席率 50% レポート 50%				
教科書 参考書 教材		プリント				

