

講義名	調理学実習 I
開講学年	1
単位	1

授業の達成目標	<p>1.実習を通して各調理法、和洋中の基本を学ぶ。</p> <p>2.包丁で切る技術を学ぶ。</p> <p>3.食材や調味料の計量を通して、おおよその重さを予測できる力を習得する。</p> <p>4.調理するうえで衛生・服装などの留意する点を学ぶ。</p> <p>5.調理技術だけではなく、複数人で調理するときのコミュニケーション力や協調性を培う。</p>
授業の概要	学習目的を明確にしたメニューの調理を通して、調理の基礎や基本的な調理技術、調理器具の使い方、各食材の調理特性などを学んでいく。
授業形式	講義、4～5人グループでの調理実習

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	調理室、調理台の使い方、庖丁の研ぎ方	庖丁の扱い方、庖丁の研ぎ方	調理室、調理台の使い方、計量の知識
2	実習の手順と庖丁の使い方の基本①	魚の野菜あんかけ、小松菜のお浸し 豆腐の吸い物	実習と掃除の仕方 切り方の練習①
3	揚げ物の基本調理①	ポテトコロッケ、ミルクスープ	粉吹きいもの 作り方、 温度計の使い方
4	食材の下処理と炊飯	鶏肉の甘酢あんかけ、ほうれん草の 胡麻和え、鳴門麩の吸い物	下処理 御飯の炊き方
5	西洋料理の基本調理①	ロールキャベツ、温野菜サラダ、 スパゲッティナポリタン	西洋料理の煮物 (野菜・肉)
6	魚の焼物の基本調理	白身魚の塩焼き、切り干し大根の煮物、 胡瓜のごま酢和え、吉野鶏の吸い物	一汁三菜と 酢の物の基本
7	魚の焼物の基本調理②	魚の幽庵焼き、厚揚げみぞれ煮、 沢煮汁	串の打ち方 直火焼き

8	中国料理の基本調理①	軟炸鸡、糖醋豆芽、洋葱湯	中国料理の揚げ物と和え物(肉・野菜)
9	日本料理の煮物の基本調理	魚のフライ、じゃがいもの煮物、鶏肉と胡瓜の酢の物	切り身の切り方 煮物の煮方(野菜) 中心温の取り方
10	庖丁の使い方の基本②	お好み焼き、味噌汁	切り方の練習② 出しの取り方
11	庖丁の使い方の基本③	ボジャルスキー、ポテトサラダ、野菜のサラダ、コンソメスープ	ドレッシングの作り方
12	中国料理の基本調理②	八宝菜、涼拌三絲、蛋花湯	中華鍋の振り方
13	西洋料理の焼物①	ポークピカタ、スパゲッティサラダ、南瓜のポタージュ	マヨネーズの作り方
14	西洋料理の煮物の基本料理	海老ピラフ、スチームドフィッシュ、ハムと玉葱のスープ、オレンジゼリー	蒸し器の使い方、ゼラチンと寒天の違い
15	期末試験	実技試験	

事前・事後学習の内容	事後の基礎技術練習と実習内容と理論の復習
成績評価の方法	実習ノート 20% 実技試験 60% 授業態度 20% 《評価基準》 90点以上 S、85～89点 A+、80～84点 A、75～79点 B+、70～74点 B、65～69点 C+、60～64点 C、60点以下 D Dは不合格とする。ただし、出席が2/3未満の場合は評価をせず不合格とする。
参考書	調理学実習
教材	適宜プリントの配布

