

講義名	調理学実習Ⅱ
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

回	項目	内容	キーワード・備考
1	揚げ物の基本調理②	揚げ茄子のあんかけ、きのこのマヨネーズ和え、そうめんの吸い物	素揚げ
2	揚げ物の基本調理③	咕咾肉、炒飯、わかめのスープ	唐揚げ
3	卵料理①	出汁巻卵、豆腐の味噌汁、蛇腹胡瓜の酢の物	日本料理の卵料理・基本調理
4	西洋料理の焼物②	バターライス、魚のムニエル、カスタードプディング	西洋料理の焼き物
5	味付け御飯①	混ぜご飯、小松菜のピーナッツ和え、蒸し卵	基本調理と蒸し物
6	西洋料理の焼物③	ハンバーグステーキ、レモンゼリー	西洋料理の肉料理
7	卵料理②	肉豆腐、出汁巻き、胡瓜もみ	日本料理の卵料理・基本調理②
8	ソースの作り方	マカロニグラタン、ポークチャップ、小松菜のブイヨンスープ	西洋料理・基本のソース
9	卵料理③	かに玉、ビーフン炒め、青菜湯	中国料理の卵料理

10	おせち料理①	おせち料理(揚げ田作り、富喜寄せ煮、紅白吸い物、結び昆布、りんごきんとん)	おせち料理①
11	クリスマス料理	キャンドルライス、チューリップチキン、マッシュツリー、人参のポタージュ	クリスマス料理
12	食べやすい 日本料理	蒸し鶏のあんかけ、小芋のくずとじ、烏賊の酢味噌和え	調理のとりみの つけ方
13	豆腐料理	麻婆豆腐、糖醋豆芽、雲吞湯	
14	伝統料理	豚の生姜焼き、いんげんのごまよごし、小松菜の玉葱のすまし汁	日本料理の 煮物・伝統料理
15	日本料理 寿司の基本	五日散らし寿司、ふくさ吸い物	

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