

講義名	調理学実習 I
開講学年	1 年
講義開講時期	前期
開講曜日・時間	火曜日 1～2 時間目 木曜日 1～2 時間目
単位	1

担当教員

酒井 宏純

授業の達成目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実習を通して、各調理法を理解する 2. 和・洋・中・菓子の基本を学ぶ 3. 新調理システムの調理法を学習すると共に集団調理を理解する 4. 実習時の衛生、服装等での調理の現場を学ぶ 5. 日々の献立、特別メニュー等、季節と料理の関係を学ぶ
授業の概要	調理方法の要点と踏点をふまえ、目的を明確にした調理方法を通して基礎的・基本的な知識技術を身に着けるとともに、大量調理に対する応用力、集団調理の配膳や衛生について学んでいく
授業形式	講義、5～6 人グループでの調理実習

授業計画表 調理学実習 I

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	庖丁のあつかい方、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	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の野菜あんかけ・小松菜のおひたし ・吸い物（干し若芽、絹ごし豆腐） 	実習と掃除の仕方 切り方の練習①
3	食材の下処理と炊飯	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉の甘酢あんかけ・ほうれん草の胡麻和え・吸い物（麩、榎） 	下処理 御飯の炊き方
4	揚げ物の基本調理①	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいものコロケ・マカロニサラダ ・ミルクスープ 	粉吹きいもの作り方 温度計の使い方
5	魚の焼物の基本調理	<ul style="list-style-type: none"> ・鯖の塩焼き・切り干し大根の煮物 ・胡瓜の胡麻酢和え・つららどり 	一汁三菜と酢の物の基本

6	西洋料理の 基本調理①	・ロールキャベツ・温野菜サラダ ・スパゲティナポリタン	西洋料理の煮物 (野菜・肉)
7	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)
8	庖丁の使い 方の基本②	・お好み焼き・味噌汁(キャベツ)	切り方の練習② 出しの取り方
9	魚の焼物の 基本調理②	・魚の幽庵焼き・厚揚げのみぞれ煮 ・沢煮汁・わらびもち	串の打ち方 直火焼き
10	中国料理の 基本調理②	・八宝菜・蛋花湯 ・涼拌三絲・炒飯①	中華鍋の振り方
11	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
12	庖丁の使い 方の基本③	・ボジャルスキー・ポテトサラダ ・野菜サラダ・コンソメスープ	ドレッシングの作り方
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・ヨーグルトムース	マヨネーズの作り方
14	西洋料理の 煮物の基本 料理	・スチームフィッシュあんかけ・海老ピラフ ・コンソメスープ・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	実技試験	・胡瓜の小口切り ・キャベツのコールスロー	

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

講義名	調理学実習Ⅱ
開講学年	1年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	月曜日1～2時間目 水曜日1～2時間目
単位	1

担当教員

酒井 宏純

授業の達成目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実習を通して、各調理法を理解する 2. 和・洋・中・菓子の基本を学ぶ 3. 新調理システムの調理法を学習すると共に集団調理を理解する 4. 実習時の衛生、服装等での調理の現場を学ぶ 5. 日々の献立、特別メニュー等、季節と料理の関係を学ぶ
授業の概要	調理方法の要点と踏点をふまえ、目的を明確にした調理方法を通して基礎的・基本的な知識技術を身に着けるとともに、大量調理に対する応用力、集団調理の配膳や衛生について学んでいく
授業形式	講義、5～6人グループでの調理実習

授業計画表 調理学実習Ⅱ

回	項目	内容	キーワード・備考
1	揚げ物の基本調理②	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げ茄子のあんかけ ・水ようかん ・白和え ・そうめんの吸い物 	素揚げ
2	揚げ物の基本調理③	<ul style="list-style-type: none"> ・咕啞肉 ・炒飯② ・若芽スープ 	唐揚げ
3	卵料理①	<ul style="list-style-type: none"> ・だし巻き卵① ・胡瓜もみ（胡瓜、若芽、大葉） ・肉豆腐（すき焼き風） 	日本料理の卵料理 ・基本調理①
4	西洋料理の焼物②	<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚のムニエル ・チキンライス ・カスタードプリン 	西洋料理の焼き物
5	味付け御飯①	<ul style="list-style-type: none"> ・混ぜご飯 ・ほうれん草のピーナッツ和え ・蒸し卵 	基本調理と蒸し物
6	西洋料理の焼物③	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーグステーキ ・キャロットグラッセ ・ほうれん草のソテー ・粉吹きいも ・レモンゼリー 	西洋料理の肉料理

7	卵料理②	<ul style="list-style-type: none"> ・だし巻き卵②・蛇腹胡瓜の酢の物 ・小芋のくずとじ・味噌汁（豆腐、薄揚げる） 	日本料理の卵料理 ・基本調理②
8	卵料理③	<ul style="list-style-type: none"> ・芙蓉蟹 ・炒米粉 ・青菜湯 	中国料理の卵料理
9	ソースの作り方	<ul style="list-style-type: none"> ・マカロニグラタン・小松菜のスープ ・ポークチャップ 	西洋料理 ・基本のソース
10	おせち料理①	<ul style="list-style-type: none"> ・おせち料理：富貴寄せ煮、紅白吸い物、揚げ田作り、結び昆布、りんご金団 	おせち料理①
11	クリスマス料理	<ul style="list-style-type: none"> ・クリスマス料理:キャンドルライス、チューリップ、ポテトサラダ、人参のポターージュ 	クリスマス料理
12	食べやすい日本料理	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸し鶏・南瓜のうすくず煮 ・烏賊のぬた和え 	調理のとりみのつけ方
13	中国料理の揚げ物①	<ul style="list-style-type: none"> ・炸溜丸子・涼拌蘿蔔 ・豆乳花 	中国料理の揚げ物と炒め物
14	伝統料理	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の生姜焼き、隠元のごまよごし ・卵の花煮・きのこのすまし汁 	日本料理の煮物 ・伝統料理
15	実技試験	<ul style="list-style-type: none"> ・だし巻き卵 ・蛇腹胡瓜の酢の物 ・味噌汁 	

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

講義名	調理学実習Ⅲ
開講学年	2年
講義開講時期	前期
開講曜日・時間	火曜日 3時間目 水曜日 4時間目
単位	1

担当教員

酒井 宏純

授業の達成目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集団調理を通して、各調理法を理解する 2. 煮る、焼く、蒸す、揚げる、和えるの基本を学ぶ 3. 集団調理システムの調理法を学習すると共に集団調理を理解する 4. 実習時の衛生、服装等での調理の現場を学ぶ 5. 日々の献立、特別メニュー等、季節と料理の関係を学ぶ
授業の概要	調理方法の要点と踏点をふまえ、目的を明確にした調理方法を通して基礎的・基本的な知識技術を身に着けるとともに、大量調理に対する応用力、集団調理の配膳や衛生について学んでいく
授業形式	献立の説明、20～25人グループでの集団調理実習

授業計画表 調理学実習Ⅲ

回	項目	内容	キーワード・備考
1	大量調理①	献立作成・調理作業①	衛生と調理管理
2	大量調理②	献立作成・調理作業②	衛生と調理管理
3	大量調理③	献立作成・調理作業③	衛生と調理管理
4	大量調理④	献立作成・調理作業④	衛生と調理管理
5	大量調理⑤	献立作成・調理作業⑤	衛生と調理管理
6	大量調理⑥	献立作成・調理作業⑥	衛生と調理管理
7	大量調理⑦	献立作成・調理作業⑦	衛生と調理管理
8	大量調理⑧	献立作成・調理作業⑧	衛生と調理管理
9	大量調理⑨	献立作成・調理作業⑨	衛生と調理管理
10	大量調理⑩	献立作成・調理作業⑩	衛生と調理管理
11	大量調理⑪	献立作成・調理作業⑪	衛生と調理管理
12	大量調理⑫	献立作成・調理作業⑫	衛生と調理管理
13	大量調理⑬	献立作成・調理作業⑬	衛生と調理管理
14	大量調理⑭	献立作成・調理作業⑭	衛生と調理管理

15	実技試験	献立作成・調理作業⑮	衛生と調理管理
----	------	------------	---------

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	<p>実習ノート 20% 実技試験 60% 授業態度 20%</p> <p>《評価基準》</p> <p>90 点以上 S、85～89 点 A+、80～84 点 A、75～79 点 B+</p> <p>70～74 点 B、65～69 点 C+、60～64 点 C、60 点以下 D</p> <p>D は不合格とする</p> <p>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</p>
参考書	
教材	適宜プリントの配布

講義名	調理学実習Ⅳ
開講学年	2年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	
単位	1

担当教員

酒井 宏純

授業の達成目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実習を通して、各調理法を理解する 2. 和・洋・中・菓子の基本を学ぶ 3. 新調理システムの調理法を学習すると共に集団調理を理解する 4. 実習時の衛生、服装等での調理の現場を学ぶ 5. 日々の献立、特別メニュー等、季節と料理の関係を学ぶ
授業の概要	調理方法の要点と踏点をふまえ、目的を明確にした調理方法を通して基礎的・基本的な知識技術を身に着けるとともに、大量調理に対する応用力、集団調理の配膳や衛生について学んでいく
授業形式	講義、5～6人グループでの調理実習

授業計画表 調理学実習Ⅳ

回	項目	内容	キーワード・備考
1	麺料理	・涼拌麺 ・杏仁豆腐	中国料理の麺料理
2	日本料理の揚げ物	・天麩羅・高野豆腐の煮物 ・味噌汁（干し若芽、絹ごし豆腐）	日本料理の揚げ物 ・魚と野菜
3	季節料理	・竜田揚げ・野菜の焼き合わせ ・茄子の味噌汁	季節料理
4	魚の焼物 基本調理②	・魚の蒲焼き・ひろずの煮物 ・金平ごぼう	日本料理焼き物 ・照り焼き
5	豆腐料理	・麻婆豆腐・糖醋豆芽 ・雲吞湯	中国の豆腐料理
6	スチームコンベクション①	・鯖のクリームソースかけ・きのこのスープ・豚肉と大豆のトマト煮	スチームコンベクション調理法①
7	魚の三枚おろし	・鱈のピロア（三枚おろし） ・コーンポタージュ	魚料理の下処理と揚げ物の基本調理

8	スチームコンベクション②	・赤飯・鶏肉と野菜の蒸し物・翁吸い物 ・紅白団子	スチームコンベクション調理法②
9	おせち料理②	おせち料理: 伊達巻き、松風焼、紅白なます 煮しめ・鶏真薯椀・日の出蒲鉾	おせち料理②
10	クリスマスケーキ	クリスマスケーキ	クリスマスケーキ
11	西洋料理の焼物④	・鶏肉のホイル焼・ミートスパゲッティ ・クラムチャウダー	西洋料理の包み焼き
12	味付け御飯②	・太巻き寿司・赤だし味噌汁	日本料理・ 巻き寿司の巻き方
13	軟食	・おかゆ・焼麩の煮物・青菜と厚揚げ の胡麻和え・長芋の梅和え・茶碗蒸し	介護食、軟食
14	スチームコンベクション③	・魚の葱油蒸し・ブロッコリーのカニあん かけ・蕪菜豆腐湯・蒸しパン	スチームコンベクション調理法③
15	実技試験	・炸溜丸子 ・涼拌蘿蔔	

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