講義名	調理学実習Ⅲ
開講学年	2 年
単位	1

授業の達成目標	1.　「切る」・「煮る」・「焼く」・「蒸す」・「揚げる」の調理法を理解する 2.　和・洋・中・菓子の基礎における基礎的な技術を習得する 3.　新調理システムの調理法と集団調理の特性を理解する 4.　実習時の衛生的な服装や調理器具の取り扱いについて学ぶ 5.　日常の献立や季節と料理、献立等の関係を学ぶ
授業の概要	調理方法の要点を踏まえ、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付ける。また、新調理システムの理解と実践を通して集団調理の基礎やその特性を理解することを目的とする
授業形式	講義・4～5 人グループの調理実習

授業計画表 調理学実習

回	項目	内容	キーワード・備考
1	日本料理 季節献立（春）	・鰆の木の芽焼き　・たけのこの炊合せ　・菜の花の吸い物	旬（春）
2	中国料理 揚げ物	・春巻き　・乾焼蝦仁	春巻きの巻き方 油の温度
3	西洋料理 （ムニエル）ソテー	・鮭のムニエル　・シーザーサラダ　・野菜スープ	ムニエル ソテーの方法
4	寿司	・ちらし寿司　・汁物	寿司酢
5	中国料理 切り方・炒め方・包み方	・青椒肉絲　・雲呑　・泡菜	肉類、野菜類の切り方・炒め方・雲呑の包み方
6	西洋料理 フライ	・チキンカツ　・野菜のマリネ　・クラムチャウダー	フライ料理における油の温度
7	日本料理 焼き物	・魚の照り焼き　・大根と人参のなます　・豚汁	合わせだれ 合わせ酢
8	中国料理 四川料理	・湯米粉　・ザーサイの漬物　・スープ	四川料理について 米粉（乾麺）扱い方
9	西洋料理 パスタの扱い方	・クリームスパゲッティ ・サラダ　・ミネストローネ	パスタ 生クリームの温度管理

10	日本料理 合わせ酢	・白身魚の南蛮漬け　・野菜と卵の味噌汁　・青菜と鶏のお浸し	料理と pH 南蛮酢
11	西洋料理 スパイス料理	・カレーライス　・海藻サラダ　・フルーチェ	スパイスの種類
12	日本料理 うどん（乾麺）	・きつねうどん　・白和え ・フルーツ寒天	うどん（乾麺）の扱い方 寒天の扱い方
13	スチームコンベクション スチームモード（蒸し物）	・魚の酒蒸し　・ひじきの煮物　・オクラとキノコのおろし和え	スチームコンベクション
14	スチームコンベクション ホットエア コンビ	・鶏肉のくわ焼き　・小松菜の辛子和え　・かぼちゃの煮物	スチームコンベクショ
15	基本的な菓子	・クッキー	ドウ、バッター

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に不合格とする
参考書	調理学実習
教材	適宜プリントの配布