

講義名	調理学実習Ⅳ
開講学年	2年
単位	1

授業の達成目標	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	・鯡のピロア（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	・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	衛生検査・包丁検査 実技試験（魚の三枚おろし・魚のフライ・りんごの飾り切り）	

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