

講義名	高度調理実習
開講学年	1
単位	1

授業の達成目標	1. 基本的な調理技術を基礎に、より高度な調理操作を行うことが出来る 2. 常に美味しさと美しさを探求する姿勢が持てる 3. 精度の高い献立作成をするための調理技術が習得できる。
授業の概要	日本・西洋・中国などの献立様式で献立作成が出来る力を養い、各種行事食や旬の食材を活用できる高度な考える力と調理技術の習得を図る。
授業形式	講義、5～6人の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	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
2	日本料理の季節料理	・竜田揚げ・野菜の焼き合わせ ・茄子の味噌汁	季節料理
3	日本料理の焼き物	・魚の蒲焼き・ひろずの煮物 ・金平ごぼう	照り焼き ・焼き魚の串打ち
4	魚の三枚おろし	・鰹のビロア（三枚おろし） ・コーンポタージュ	魚料理の下処理 揚げ物の基本調理
5	スチームコンベクション①	・鰯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
6	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
7	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・蕓菜豆腐湯・蒸しパン	スチームコンベクション調理法③
8	巻き寿司	・太巻き寿司・赤だし味噌汁	日本料理・巻き寿司の巻き方
9	おせち料理	おせち料理： 伊達巻き、松風焼、紅白なます	おせち料理 行事食

		煮しめ・鶏真薯椀・日の出蒲鉾	
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	・鶏肉のホイル焼き・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	実技試験	衛生検査・庖丁検査 実技検査（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 未満の場合は評価せず不合格とする
参考書	
教材	適宜プリントの配布