

講義名	調理・製菓実習Ⅰ
開講学年	1
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. 実習時の衛生、服装等の注意点を調理の現場で学ぶ 4. 日々の献立、特別メニュー等、季節と料理の関係を学ぶ 5. 手作り菓子を作るための基礎を学ぶ
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。
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	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	・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	・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	・フライパンパン・じゃがいものコロケ ・マカロニサラダ・ミルクスープ	パンの基本 粉吹きものの作り方 温度計の使い方
5	魚の焼き物の基本調理①	・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 ・スパゲッティナポリタン	西洋料理の煮物 （野菜・肉）
7	中国料理の基本調理①	・軟炸鶏・糖醋豆芽・洋葱湯・杏仁豆腐	中国料理の揚げ物と和え物（肉・野菜）
8	庖丁の使い	・お好み焼き・味噌汁（キャベツ）	切り方の練習②

	方の基本②		出しの取り方
9	魚の焼き物の基本調理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・みつ豆	切り身の切り方 煮物の煮方（野菜） 中心温の取り方
12	実技試験	衛生検査・庖丁検査 実技検査（胡瓜の小口切り・キャベツの千切り）	

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讐
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