

講義名	調理・製菓実習Ⅱ
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
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	揚げ物の基本調理②	・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	・咕咾肉・炒飯② ・若芽スープ	唐揚げ
3	卵料理①	・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	・白身魚のムニエル ・チキンライス・カスタードプリン	西洋料理の焼物
5	味付け御飯①	・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	・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・粉吹いも ・レモンゼリー	西洋料理の肉料理
7	卵料理②	・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）	日本料理の卵料理 ・基本調理②
8	卵料理③	・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	・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	・おせち料理：富貴寄せ煮、紅白吸い物、	おせち料理①

	①	揚げ田作り、結び昆布、りんご金団	
11	クリスマス料理	・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 ポタージュ	クリスマス料理
12	実技試験	衛生検査・庖丁検査 実技検査（出汁巻き・蛇腹胡瓜の酢の物・ 汁物）	

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	調理学実習
教材	適宜プリントの配布