

講義名	調理・製菓実習Ⅲ
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	季節料理	・ 鱈の木の芽焼き・たけのこの炊合せ ・ 菜の花の吸い物	旬
2	寿司①	・ ちらし寿司・汁物・水羊羹	合わせ酢
3	中華料理の揚げ物	・ 春巻き・乾焼蝦仁	油の温度
4	洋菓子①	・ ババロア・シュークリーム	
5	西洋料理の焼物	・ 鮭のムニエル・ナスのソース煮 ・ 野菜スープ・アップルパイ	フライパンの使い方
6	中国料理の切り方炒め物	・ 青椒肉絲・雲吞・泡菜	
7	旬の食材を使った料理	・ たけのご飯・若竹煮・天ぷら ・ 汁物・葛饅頭	旬
8	中国料理 四川	・ 湯米粉・ザーサイの漬物・スープ	四川料理の特徴
9	日本料理の揚げ物	・ かき揚げにゅうめん・水菜の煮物 ・ きんぴられんこん	揚げ物の温度
10	洋菓子②	・ クッキー・ビスケット・カップケーキ	
11	日本料理の酢を使った	・ 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

	献立		
12	実技試験	衛生検査・庖丁検査 実技検査（チャーハン・餃子・涼拌三絲）	

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