

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 正確な計量に基づき、下準備及び調理操作を適切に行うことができるようになる。 ② 料理に応じた切り方（形や大きさを揃える）を理解し、仕上がりを考慮した調理ができるようになる。 ③ 衛生管理の重要性を理解し、調理工程において適切な行動がとれるようになる。
授業の概要	① 本授業は、高度調理実習として、年間を通じて和・洋・中および製菓の実践的な調理を行う。 ② 正確な計量、料理に応じた切り方、加熱操作を学習し、調理の再現性と安定した仕上がりを身に付ける。 ③ 調理工程全体を通して衛生管理の重要性を理解し、調理の各工程での作業方法について学習する。
授業形式	① 本授業は、教員によるサンプル講義及びデモンストレーションの後、グループでの実習・試食を行う形式で実施する。 ② 実習内容は実習用ノートに記録させ、前期及び後期に回収・確認することでレポート評価とする。 ③ 前期及び後期ごとに実技試験を実施し、調理技術や衛生管理等について総合的に評価する。

授業計画表（前期）

回	項目	内容	キーワード・備考
1	卵料理①	目玉焼きおむすび キャベツの塩もみ	・炊飯 ・半熟卵（目玉焼き） ・卵料理の凝固による種類 ・おむすびの結び方 ・塩の浸透圧（塩もみ） ・計量
2	卵料理②	三色そばろ井 インゲンの胡麻よごし	・卵の凝固温度 ・料理の色の組み合わせ ・緑色の野菜のゆで方
3	卵料理③	卵とじ井 胡瓜の塩もみ	・卵の凝固温度 ・塩の浸透圧（たて塩） ・計量
4	お弁当の おかず①	豚肉の生姜焼き 味噌汁	・合わせ調味料、タレの煮詰め具合 ・味噌の種類 ・量、タイミングについて
5	製菓①	キャロットクッキー ピーマンの	・食材の下処理 ・味・香りのバランス

		グルメピッツァ	・見た目の工夫
6	製菓②	プリン	・カラメルがし方 ・卵の熱凝固について ・生地「す」について
7	卵料理④	中華オムレツ 白菜の塩もみ	・中華鍋での卵焼き ・あんの作り方 ・中華料理の甘酢漬け ・計量
8	麺料理①	塩焼きそば 大根のナムル	・合わせ調味料（計量） ・麺の下処理 ・炒める工程 ・切り方（拍子木切り） ・塩の浸透圧（立て塩） ・計量
9	中華料理①	野菜炒め 春雨のスープ	・切り方（大きさ、形） ・炒め方（野菜の順番、炒める時間） ・春雨の種類と使い方 ・切り方（千切り）
10	お弁当のおかず②	鶏のから揚げ コールスロー	・鶏肉の切り方、大きさ ・下味、衣について ・油の温度 ・切り方（千切り）・野菜の繊維について
11	卵料理⑤	ゆで卵 ポテトサラダ チキンライス	・卵の凝固温度と時間の関係 ・じゃがいもの種類による調理法の違い ・具材のサイズ ・鍋ふりと調味のタイミング
12	中華点心	馬拉糕（マーラーカオ） 杏仁豆腐	・点心とは ・中華風蒸し菓子 ・計量 ・ベーキングパウダーの特性と使い方 ・寒天の特性と使い方 ・流し缶の使い方

※上記のキーワード・備考にすべて下記の内容で衛生管理の徹底を加える。
・身だしなみの管理（帽子・白衣・前掛け）その他装飾品は身に付けない。
・手洗い、消毒 ・器具の洗浄、消毒 ・食材の温度管理 ・清掃、整理整頓

事前・事後学習の内容	（事前学習） ・次回実習内容について、レシピや調理工程を確認し、使用食材の計量、切り方、衛生管理上の留意点を整理し、実習用ノートに記入する。 （事後学習） ・実習内容を振り返り 5 項目を実習用ノートに整理・記録す
------------	---

	る。 ～ 5 項目の内容～ ①料理名・テーマ・解説 ②盛り付け図 ③感想 ④レシピ ⑤留意点 ・実技試験の対象料理においては、切り方・計量など授業で学んだことを積極的に 反復練習し、技術の定着を図る。																																																					
成績評価の方法	前期実技試験（70%） 実習ノート（15%） 出席（15%） 合計 100 点満点 （内訳） ～実技試験点～ 下記の項目を総合的に評価し、70 点満点とする。 <table><tr><td>①衛生管理（身だしなみを含む）</td><td>15 点</td></tr><tr><td>②味付け（計量）</td><td>15 点</td></tr><tr><td>③切り方</td><td>10 点</td></tr><tr><td>④火の通し</td><td>10 点</td></tr><tr><td>⑤盛り付け</td><td>10 点</td></tr><tr><td>⑥時間</td><td>10 点</td></tr></table> ～実習ノート点～ 下記の項目を総合的に評価し、15 点満点とする。 提出期限の厳守。 <table><tr><td>①料理名・テーマ・解説</td><td>3 点</td></tr><tr><td>②盛り付け図</td><td>3 点</td></tr><tr><td>③感想</td><td>3 点</td></tr><tr><td>④レシピ</td><td>3 点</td></tr><tr><td>⑤留意点</td><td>3 点</td></tr></table> ～出席点～ 全 12 回(24 授業時間)の欠席時間数により評価 <table><tr><td>①欠席時間数 0～2 時間</td><td>15 点</td></tr><tr><td>②欠席時間数 2.3～4 時間</td><td>10 点</td></tr><tr><td>③欠席時間数 4.3～6 時間</td><td>5 点</td></tr><tr><td>④欠席時間数 6.3～8 時間</td><td>1 点</td></tr><tr><td>⑤欠席時間数 8.3 時間以上</td><td>0 点</td></tr></table> ※評価は技術力、理解力、授業への取り組み姿勢を総合的に判断することを目的としています。 <table><tr><td>素点評価</td><td>評価</td><td>GP</td></tr><tr><td>100～90</td><td>S</td><td>4.0</td></tr><tr><td>89～85</td><td>A+</td><td>3.5</td></tr><tr><td>84～80</td><td>A</td><td>3.0</td></tr><tr><td>79～75</td><td>B+</td><td>2.5</td></tr><tr><td>74～70</td><td>B</td><td>2.0</td></tr><tr><td>69～65</td><td>C+</td><td>1.5</td></tr></table>	①衛生管理（身だしなみを含む）	15 点	②味付け（計量）	15 点	③切り方	10 点	④火の通し	10 点	⑤盛り付け	10 点	⑥時間	10 点	①料理名・テーマ・解説	3 点	②盛り付け図	3 点	③感想	3 点	④レシピ	3 点	⑤留意点	3 点	①欠席時間数 0～2 時間	15 点	②欠席時間数 2.3～4 時間	10 点	③欠席時間数 4.3～6 時間	5 点	④欠席時間数 6.3～8 時間	1 点	⑤欠席時間数 8.3 時間以上	0 点	素点評価	評価	GP	100～90	S	4.0	89～85	A+	3.5	84～80	A	3.0	79～75	B+	2.5	74～70	B	2.0	69～65	C+	1.5
①衛生管理（身だしなみを含む）	15 点																																																					
②味付け（計量）	15 点																																																					
③切り方	10 点																																																					
④火の通し	10 点																																																					
⑤盛り付け	10 点																																																					
⑥時間	10 点																																																					
①料理名・テーマ・解説	3 点																																																					
②盛り付け図	3 点																																																					
③感想	3 点																																																					
④レシピ	3 点																																																					
⑤留意点	3 点																																																					
①欠席時間数 0～2 時間	15 点																																																					
②欠席時間数 2.3～4 時間	10 点																																																					
③欠席時間数 4.3～6 時間	5 点																																																					
④欠席時間数 6.3～8 時間	1 点																																																					
⑤欠席時間数 8.3 時間以上	0 点																																																					
素点評価	評価	GP																																																				
100～90	S	4.0																																																				
89～85	A+	3.5																																																				
84～80	A	3.0																																																				
79～75	B+	2.5																																																				
74～70	B	2.0																																																				
69～65	C+	1.5																																																				

	64～60	C	1.0
	59～0	D	0
※実技試験点、実習ノート点、出席点のいずれかが 0 点の場合は D 評価となります。			