

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 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（形や大きさをそろえる）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（後期）

回	項目	内容	キーワード・備考
1	製菓③	ブロッコリー蒸しパン 玉葱のキッシュ	・蒸し調理の特徴（蒸し器の使い方） ・野菜の下処理 ・甘味とのバランス ・玉葱の加熱調理（甘味の引き出し） ・液卵の作り方・オープン調理（温度管理）
2	お弁当のおかず③	肉じゃが のっぺい汁	・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 ・根野菜の使い方
3	お弁当のおかず④	スパゲティー ナポリタン シンプルサラダ ジャポネドレッシング	・パスタの種類と茹で時間 ・ケチャップの煮詰め具合 ・サラダ用の野菜の処理 ・乳化について（ドレッシング）
4	卵料理⑥	茶わん蒸し	・卵と出汁の割合 ・蒸し方（地獄蒸し）

		魚の天ぷら	・加熱時間と「す」 ・切り方、衣、揚げ方、油の温度
5	お弁当のおかず⑦	ハマチの照り焼き 豚汁	・出世魚について ・打ち粉の効果 ・均一な火通しのための野菜の切り方
6	中華料理の揚げ物	肉団子の甘酢あん 卵スープ	・肉団子の作り方 ・甘酢あん作り方 ・卵を流し込むタイミング
7	中華料理②	天津飯 涼拌三絲	・卵をふんわり炒めるコツ ・あんの作り方 ・切り方（千切り） ・塩の浸透圧 ・計量 ・春雨の戻し方
8	麺料理②	あんかけラーメン	・麺の扱い方（ゆで方と水切りのポイント） ・具材の切り方・野菜入りあんかけの注意点
9	お弁当のおかず⑧	鶏の照り焼き 白菜のお浸し	・鶏肉の下処理 ・合わせ調味料（黄金比率） ・焼き方 ・タレの煮詰め具合 ・白菜の葉と芯の切り方 ・水っぽくならない方法 ・野菜の塩もみについて
10	洋食料理	チキンの シャリアピンソース じゃがいものスープ	・鶏肉の火の通り方 ・玉ねぎの効果 ・じゃがいもの成分や効果について ・スープを煮詰める火加減・煮詰め度合い
11	蒸し料理	豚肉の白蒸し 野菜あんかけ 豆腐と卵の けんちん蒸し	・スチームコンベクションの使い方 ・豚肉の切り方 ・あんの作り方 ・けんちんとは ・蒸し卵の作り方（流し缶を使用した場合）
12	製菓④	クリスマスケーキ	・クリスマスケーキの種類 ・ヘラの使い方 ・生クリーム扱い方、絞り方

※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

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 border="0"> <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 border="0"> <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 border="0"> <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。	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
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																																

	<table><tr><th>素点評価</th><th>評価</th><th>GP</th></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><tr><td>64～60</td><td>C</td><td>1.0</td></tr><tr><td>59～0</td><td>D</td><td>0</td></tr></table>	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	
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。																												