

調理 科	科目名	調理実習	担当者	浜比嘉頼子 大嶺理香 宮里彩音
履修学科	調理科			
履修学年	第 1 学年	履修単位	3 単位	
概要及び目標	調理師は、調理により食品の栄養を損なうことなく、安全で美味しいものを作り出すため、食品や調理方法等に関する一定の知識、技能が必要である。ここでは調理の心得から器具の名称材料の切り方等の基本的なものから、初歩的な調理を取り入れ、わかりやすく簡単な料理を実習していく。			
評価基準 及び方法	実技・筆記テスト、課題及びノート提出等を中心に出席や授業態度を総合的に判断して評価をする。			
使用教科書 及び教材	教科書・・・社団法人 全国調理師養成施設協会「調理師全書」 教材・・・・・・・・調理用語辞典			
その他留意点	調理実習の予備知識（器具の名称等）及び衛生教育、基本的な調理技術を習得する。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	・オリエンテーション ・包丁研ぎ① ・包丁研ぎ②	・学習の心得、評価について ・各種包丁の特徴と研ぎ方	
5	・切り方① ・切り方② ・各種出し汁の取り方	・各種の包丁を使用し食材を切る ・基本的な出し汁、ブイヨンの取り方	
6	・各種出し汁を使用した料理① ・各種出し汁を使用した料理②	・出し汁を使った調理実習 ・ブイヨンを使った調理実習	
7	・卵料理①～②	・米の炊き方 ・基本的な卵料理①～②	
8			
9	・魚料理①～③	・魚についての基礎的な知識と魚の卸し方、基本的魚料理①～⑤（付け合わせとして野菜料理、ソースの調理も含む。）	
10	・魚料理④～⑤ ・桂剥き		
11	・肉料理① ・桂剥き		
12	・肉料理② ・だし巻き卵	・肉についての基礎的な知識①～⑧（付け合わせとして野菜料理、ソースの調理も含む）	
1	・魚料理⑥ ・だし巻き卵 ・麺料理		
2	・実技テスト	・魚の捌きと桂剥きで1年間のできばえを見る	
3	・1年間のまとめ		

