

調理科	科目名	調理実習	担当者	浜比嘉頼子 大嶺理香 宮城里子 仲松典子 小川恵里菜
履修学科	調理科			
履修学年	第2学年	履修単位	6単位	
概要及び目標	1学年の調理実習では、日本料理と西洋料理の基本的な料理がほとんどであったが、2学年では基本的な調理も繰り返しながらかまた少しレベルの高い料理実習していく。それと並行して調理実習2年で始めて中国料理も取り入れ実施していく。			
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「調理師全書必修8巻」 教材・・・調理用語辞典			
その他留意点	調理の様式（日本、西洋、中国料理、）、調理理論をバランスよく、実習・理論を展開していく。			

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 ・中国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	・中国包丁を使用し食材を切る ・中国料理の代表的な湯の取り方	
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	・湯を使った調理実習 ・出汁を使った調理実習 ・ブイヨンを使った調理実習	
7	・チャーハン ・卵料理① ・卵料理②	・基本的なチャーハン ・基本的な卵料理 ・応用的な卵料理	
8			
9	・魚料理①～④	・魚についての基礎的な知識と魚の卸し方、基本的な魚料理と応用実習（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⑤～⑦ ・魚料理⑧		
11	・肉料理①～②		
12	・肉料理③～⑤	・肉についての基礎的な知識と鶏肉、鴨肉等の基本的な肉料理と応用実習（付け合わせとして野菜料理、ソースの調理も含む）	
1	・肉料理⑥～⑧ ・集団調理①		
2	・集団調理①～④	・大量炊事の基本①～⑥	
3	・集団調理⑤～⑥		

