

調理 科	科目名	調理実習	担当者	浜比嘉頼子 仲松典子 宮城里子 宮里彩音 小川恵里菜
履修学科	調理科			
履修学年	第 3 学年	履修単位	6 単位	
概要及び目標	各調理様式（日本、西洋、中国）の基本から、専門性の高い料理を実習していく。したがって食材の性質や香辛料などの扱い方が、技術面と並行して知識的な学習がより重要になる。3 学年の調理実習では、それらの幅広い実習を心がける。			
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 レシピ集			
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、レベルアップを図る。			

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 ・各種包丁の手入れ。	
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、それぞれの料理に合った切り方に拘る。 ・湯、フォンの取り方	
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	・湯を使った調理実習 ・フォ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 ・応用的な卵料理① ・応用的な卵料理②	
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、羊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②～③	・大量炊事の基本①～③	