

教科		調理栄養		科目	調理理論	単位数	1
学年	2	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		調理理論と食文化概論			副教材	ビジュアルワイド食品成分表	
学習到達目標		調理の知識や理論、栄養計算などを理解させ、食物検定1・2級受験、調理栄養科作品展で作品を展示発表できるようにする。					
評価の観点		調理の目的や食品の性質、調理の操作、栄養計算、塩分計算、廃棄率など調理の知識や理論を理解することができる。					
期	月	学習内容・項目			学習のポイントと到達目標		備考
前	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>中華料理</li> <li>包丁・切り方の種類</li> <li>湯（タン）の取り方</li> <li>洋食 ポタージュの作り方、豚肉の焼き方</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>包丁の種類と持ち方を理解し、正しい扱いができる。</li> <li>湯（タン）の取り方、洋食のガラの取り方との違いを理解する。</li> <li>ポタージュの滑らかさや濃度を理解する。</li> </ul>		
	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>中華料理</li> <li>検定2級にむけての学習</li> <li>味噌造り</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>中華包丁を使い食材の切り方を理解する。</li> <li>中華鍋の扱い方を理解する。</li> <li>1年で学習したことを実際に作る。</li> </ul>		
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>洋食 パン作り</li> <li>ポーチドエッグ</li> <li>和食 魚の下ろし方</li> <li>検定2級筆記試験対策</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>パンのイースト菌発酵、温度や特性を理解する。</li> <li>小麦粉の種類とその特性を理解する。</li> <li>ポーチドエッグの作り方、卵の特性を理解する。</li> <li>小魚（鰯など）を三枚に下ろす。</li> <li>検定筆記試験対策問題集を解く。</li> </ul>		
期	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>中華料理 点心（杏仁豆）</li> <li>麺料理</li> <li>検定2級筆記試験対策</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>板ゼラチンの扱い方、種類特性を理解する。</li> <li>麺の茹で方、扱い方の理解。</li> <li>検定筆記試験対策問題集を解く。</li> </ul>		食物検定2級実施（又は8月）
	8						
	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>洋食 パスタの扱い方</li> <li>中華 揚げ物</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>パスタの扱い茹で方を理解する。</li> <li>火加減の注意。食材に対しての適正温度を理解する。</li> </ul>		

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食 リゾット</li> <li>・ウフ・アラネージュ</li> <li>・和食 茶碗蒸し</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米の扱い方</li> <li>・卵白の特徴を理解する。</li> <li>・卵の特徴、温度変化を理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理栄養科作品展の作品を考案、試作、展示</li> </ul>
	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食 オニオングラタン</li> <li>・検定 1 級筆記試験対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・玉葱の加熱による変化を理解する。</li> <li>・検定筆記試験対策問題集を解く。</li> </ul>	
	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物検定実技練習</li> <li>・検定 1 級筆記試験対策</li> <li>・辻調グループ模擬授業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物検定の課題に沿って練習を行う。</li> <li>・検定筆記試験対策問題集を解く。</li> <li>・専門学校の授業を体験し、調理師免許取得に向け意識を高めるとともに、進路についての考えを深める。</li> </ul>	食物検定 1 級実施 (又は 1 月)
期	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食 鰻の刺身</li> <li>・洋食 魚の三枚下ろしソース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の三枚下ろしの上達を目指す。</li> <li>・魚の三枚下ろし上達を目指す。</li> <li>・ソースの種類や特徴</li> <li>・西洋料理における「だし」について理解する。</li> </ul>	
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中華</li> <li>・ステイマナー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・餃子の皮を作る。小麦粉の特性を理解する。包み方を理解する。</li> <li>・特殊食材の扱い方や特徴を理解し、味を体感する。</li> <li>・食事作法を学ぶ。</li> </ul>	
	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蛤吸</li> <li>・祝い肴 (菱形玉子、苺牛乳羹)</li> <li>・春菜寿司</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蛤 (貝類) の扱い方</li> <li>・錦玉子の応用、角寒天の扱い方を理解する。</li> <li>・酢飯の作り方を理解する。</li> </ul>	