

教科		調理栄養		科目	調理実習	単位数	3
学年	3	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		調理実習			副教材		
学習到達目標		調理の知識や理論、科学的な裏付けを理解させる。 調理技術の原理を知り応用料理に発展できるようにする。 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、調理の応用操作、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"> 和食 旬の食材を使用した料理とその調理法 魚三枚おろしの方法学ぶ 洋食 主菜の食材のソテー、ソースの種類を学ぶ 		<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材、アクの取り方や下処理を理解する。 魚の三枚おろしができる。 食材の加熱具合、ソースの煮詰め具合を理解する。 			
	5	<ul style="list-style-type: none"> 和食 鰹のおろし方、刺身の種類、切り方 中華 前菜、主菜、飲茶 食事作法研修 		<ul style="list-style-type: none"> 鰹の三枚おろし、それを使った色々な刺身の種類の切り方ができる。 前菜、主菜、飲茶の調理法を理解する。 日本料理の食事作法をホテルにて習得する。 			
	6	<ul style="list-style-type: none"> 和食 四季の料理を学ぶ 洋食 前菜、主菜、副菜の調理法を学ぶ。旬の食材のデザートを学ぶ。 		<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を使った調理法を理解する。 前菜、主菜、副菜、パスタ等の調理法を理解する。 旬の食材のデザートの調理法を理解する。 			
期	7	<ul style="list-style-type: none"> 和食 四季の料理、和菓子を学ぶ。 洋食 四季の料理を学ぶ。 中華 小麦粉を使用する調理法を学ぶ。 		<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を使った調理法、和菓子を理解する。 旬の食材を使った調理法、デザートを理解する。 小麦粉を使った調理ができる。 			
	8						

	9	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 寿司の種類調理法を学ぶ。魚三枚おろしテスト ・洋食 豚肉を使った調理法 ・中華 定番料理を学ぶ ・文化祭食堂のメニュー試作 	<ul style="list-style-type: none"> ・海苔巻等色々な種類の寿司ができる。基本的な魚の三枚おろしができる。 ・豚肉の部位別調理法を理解する。 ・定番料理を理解する。 ・食堂メニュー考案、試作をする。 	
期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後 期	10	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 旬の食材を使った調理、握り寿司の調理 ・洋食 パンの製法を学ぶ。 ・中華 特色ある食材の調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の食材の調理、色々な魚の三枚おろしができる。握り寿司の調理ができる。 ・パンの製法を理解する。 ・特色ある食材の調理法を理解する。 	
	11	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 多種類の魚介類料理を学ぶ。 ・洋食 パン、デザート調理を学ぶ。 ・中華 麺料理を学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・四種類の魚介類の調理を理解する。 ・パン、デザートの製法を理解する。 ・麺の扱い、調理を理解する。 	
	12	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 正月向けの調理を学ぶ ・洋食 前菜のムースを学ぶ。季節のデザートを学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・正月料理を作ることができる。 ・デザート以外のムースの(前菜)調理を理解する。 	
	1	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 鍋料理 ・洋食 牛肉を使用した調理 ・中華 一年間の復習メニュー 	<ul style="list-style-type: none"> ・寄せ鍋の調理ができる。 ・牛肉の調理法を理解する。 ・今迄に習った料理を復習する。 	
	2			
3				