

教科		調理栄養		科目	調理実習	単位数	3
学年	2	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		調理の知識や理論を理解し、調理技術を身につけ食物検定1・2級合格を目標とする。					
評価の観点		調理の目的や食品の性質、調理の操作、廃棄率など調理の知識や理論を理解し、技術を習得できる。					
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"> 中華料理 包丁（種類と使い方） 洋食 ポタージュの作り方 豚肉の焼き方 		<ul style="list-style-type: none"> 包丁の種類と持ち方を理解し、正しい扱いができる。 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。 ポタージュの滑らかさや濃度を理解する。 			
	5	<ul style="list-style-type: none"> 中華料理 2級検定に向けての学習 味噌造り 		<ul style="list-style-type: none"> 中華包丁を使い食材の切り方を理解する。 中華鍋の扱いを理解する。 料理の種類と組み合わせを理解する。 1年で学習したことを実際に造る。 			
	6	<ul style="list-style-type: none"> 洋食 パン作り 卵料理 ポーチドエッグ 魚の下ろし方 検定2級の練習 		<ul style="list-style-type: none"> イースト菌発酵温度や特性を理解する。小麦粉の種類とその特性を理解する。 ポーチドエッグの作り方、卵の特性を理解する。 小魚（鯡など）を下ろす。 検定練習 			
期	7	<ul style="list-style-type: none"> 中華 点心（杏仁豆腐） 麺料理 検定2級の練習 		<ul style="list-style-type: none"> 板ゼラチンの扱い方種類の特徴を理解する。 麺の茹で方扱い方を理解する。 検定練習 		食物検定2級実施（又は8月）	
	8						
	9	<ul style="list-style-type: none"> 洋食 パスタの扱い方 アイスクリーム 中華 揚げ物 		<ul style="list-style-type: none"> パスタの扱い、茹で方を理解する。 アイスクリームの温度による変化を理解する。 揚げ物、火加減の注意。食材に対しての適正温度を理解する。 			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食 リゾット ・ウフ・アラネージュ ・和食 茶碗蒸し 	<ul style="list-style-type: none"> ・米の扱い方を理解する。 ・卵白の特徴を理解する。 ・卵の特徴、温度変化を理解する。 	
	11	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食 オニオングラタン ・検定 1 級練習 	<ul style="list-style-type: none"> ・玉葱の加熱による変化を理解する。 ・検定練習 	
	12	<ul style="list-style-type: none"> ・食物検定実技練習 ・辻調グループ模擬授業 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物検定の課題に沿って練習を行う。 ・専門学校での授業を体験し、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。 	食物検定 1 級実施 (又は 1 月)
期	1	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 鰯の刺身 ・魚の三枚下ろし ・ソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の三枚下ろしの上達を目指す。 ・三枚下ろしの上達を目指す。ソースの種類や特徴を理解する。 ・西洋料理における「だし」について理解する。 	
	2	<ul style="list-style-type: none"> ・中華 鍋貼餃子 ・ステイマナー 	<ul style="list-style-type: none"> ・餃子の皮を作る。小麦粉の特徴を理解。包み方を学ぶ。 ・食事作法を学ぶ。 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ・蛤吸 ・祝い肴 (菱形玉子、苺牛乳羹) ・春菜寿司 	<ul style="list-style-type: none"> ・蛤 (貝類) の扱い方を理解する。 ・蛤の扱い方を理解する。 ・錦玉子の応用、角寒天の扱い方を理解する。 ・酢飯の作り方を理解する。 	