

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	1単位	選択
担当教員			
石橋 由香里			

講義概要	調理実習Ⅰで修得した調理の基本操作を応用し、基礎力をさらに向上させるため技術的には中程度の技術を必要とする実習内容とする。また、料理の数を増やすことで段取りを考えながら調理ができるよう、かつ、秋から冬に旬を迎える食材を多用し、盛り付けの技術も学ぶ。
授業計画	<p>1 エスニック料理（1） 米料理 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>2 日本料理（1） 米料理・汁物・魚料理・和え物 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>3 西洋料理（1） 米料理・スープ・パイ生地の扱い方 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>4 中国料理（1） 揚げ物・蒸し物・砂糖の調理 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>5 日本料理（2） 汁・肉料理・和え物 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>6 西洋料理（2） スープ・揚げ物・和え物 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>7 中国料理（2） スープ・揚げ物・蒸し物・和え物 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>8 西洋料理（3） 麺料理・サラダ・デザート 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>9 中国料理（3） スープ・揚げ物・焼きもの・和え物 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>10 日本料理（3） お節料理（1） 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>11 日本料理（4） お節料理（2） 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習</p> <p>12 西洋料理（4） クリスマス料理 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：中国料理によるおもてなし料理のレシピ作成</p> <p>13 中国料理（4） おもてなし料理 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：西洋料理によるおもてなし料理のレシピ作成</p> <p>14 西洋本料理（5） おもてなし料理 学習課題 復習：実習記録書の作成 予習：日本調理によるおもてなし料理のレシピ作成</p> <p>15 日本料理（5） おもてなし料理 学習課題 復習：実習記録書の作成</p>
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>①正しく炊飯ができる</p> <p>②段取り良く調理ができる。</p> <p>③食材を適切に扱うことができる。</p> <p>④わかりやすく簡潔に実習記録書をまとめることができる。</p> <p>⑤実習記録書を見て料理を再現できる。</p>
教科書・参考書	毎回、資料を配布する。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	中程度の調理技術と、料理本を見るだけで料理の調理法を理解しほぼ再現できる能力を養うための実習である。