

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅱ		科目コード	20709	担当者	北克子	
対象学生	栄養士コース1年生		学期区分	後期	単位数	1	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	栄養士免許必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
調理の基礎的な知識と技術の習熟をはかり、より高度な技術を習得することを目的とする。							定期試験 (30%) 実技試験 (10%) 提出物 (30%) ※栄養計算・実習ファイル 受講態度 (30%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力(尽心)	高度な知性と創造力(創造)	明確な意志と実践力(実践)
1.	様式別調理の調理操作を学ぶ。							○	○
2.	複雑な調理操作を学ぶ。							○	○
3.	季節の食材や行事食などの献立構成を学ぶ。							○	○
4.	食文化について興味を深める。						○	○	○
5.									
授業方法									
更に基本的には調理操作を学び習熟すると共に、調理理論と実際の調理を結合させ総合的に考える力を身につけることを図る。授業形式は前期と同じである。									
準備学修（予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容）									
事前に調理操作手順を作成、時間配分を考えてくる。普段から盛り付けや量にも気を配り、献立を応用して作り、理論のもと技術を磨く。									
授業計画									
第1回	中国料理 ①蕃茹蛋花湯 ②餃子 ③醬爆茄子								
第2回	日本料理 ①てんぷら ②なめこの赤だし味噌汁 ③レタスとわかめの酢物 ④くず饅頭								
第3回	西洋料理 ①Crème de mais ②Hamburg steak ③Salade calmar ④Pound Cake								
第4回	中国料理 ①蕃茹蛋花湯 ②餃子 ③醬爆茄子								
第5回	日本料理 ①幕の内弁当 ②かきたま汁								
第6回	西洋料理 ①Poisson Marine ②Macaroni au gratin ③Salade ④Ginger-Lemonade								
第7回	中国料理 ①糖醋全魚 ②清川鶉蛋白 ③涼拌豆苗 ④月餅								
第8回	日本料理 ①正月料理 ②長崎雑煮								
第9回	西洋料理 ①Pieces de boeuf ②Strawberry short cake ③Hakusai Salade								
第10回	中国料理 ①東坡肉 ②蟹粉蛋羹 ③涼拌墨魚 ④酥餅								
第11回	日本料理 ①魚の煮つけ ②けんちん汁 ③大根の田楽 ④黄身酢かけ								
第12回	西洋料理 ①Potage a la paysanne ②Croquettes de volaille ③Salade ④Bavarois								
第13回	中国料理 ①腰果鶏丁 ②太平燕 ③油飯 ④醃卷菜								
第14回	日本料理 ①散らし寿司 ②茶碗蒸し ③うぐいす餅								
第15回	西洋料理 ①Puree parmentier vichyssoise ②Pizza ③Three Beans ④Stuffed egg								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
たのしい調理：栗津原宏子著 医歯薬出版 食品成分表：香川芳子著、女子栄養大学出版					後期は高度な技術を要するものが出てきます。事前に調理作業手順をたてしっかり準備しておきましょう。レシピは味付けや、食材をアレンジすることで増えていきます。楽しみながら積極的に作り、腕をあげましょう。				