

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅲ		科目コード	17S720	担当者	北 克子			
対象学生	栄養士コース2年生	学期区分	後期	単位数	1	卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
調理実習Ⅰ・Ⅱで習得した知識と技術を基に、栄養士として応用展開できる実践力を養う						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・表現・判断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	長崎の食文化について学ぶ										
2.	食品の栄養素に着目した献立構成を学ぶ										
3.	自身の食習慣を理解できるようになる										
4.	調理技術・段取り力の更なる向上					△	◎	◎	○	○	◎
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（30%） 提出物（40%） 受講態度（20%） 実技テスト（10%）					
卓袱料理、普茶料理、南蛮料理についての講義、献立応用例の検討。ポイントを示範台で実演する。実技テストや各班を巡回して個人指導を行う。実習形式を取る											
準備学修						課題等への対応					
レシピを読み調理作業手順法を作成する。包丁さばきを更に磨き積極的に調理する機会をふやし、技術を磨く。 予習20分 復習30分～1時間						栄養価計算・調理手順方の作成。 実習記録をノートに記録。 授業内容を整理し、添削して返却します。					
授業計画											
第1回	長崎の食文化・卓袱料理・南蛮料理・普茶料理について講義、①マドレーヌ ②カスタードプリン										
第2回	中国料理① 冬瓜のスープ、マーボ豆腐、白菜の甘酢漬け、白玉団子のシロップかけ										
第3回	卓袱料理① 御鮎、湯引き、口取り										
第4回	卓袱料理② 長崎天ぷら、かにけんちん蒸し、スープ仕立ての煮物、香の物、梅椀										
第5回	西洋料理① ポーチドエッグと野菜入りコンソメ、鶏肉のクリーム煮、マセドアンサラダ、ブラマンジェ										
第6回	中国料理② ゆばのスープ、酢豚、ビーフンの炒め物、蒸しカステラ										
第7回	日本料理① 炊きおこわ、萩卵のすまし汁、魚の塩焼き、五目なます										
第8回	西洋料理② コンソメロワイヤル、えびのフリッター、グリーンサラダ、コーヒーゼリー										
第9回	中国料理③ 鶏肉のとうがらしごま和え、春巻き、うずらの卵のスープ、チンゲン菜の炒め物										
第10回	日本料理② いなり寿司、巻き寿司、すり流し汁、春菊としめじのおひたし										
第11回	西洋料理③ カナッペ、ポテトスープ、ローストチキン										
第12回	南蛮料理 ヒカド、ソボロ、ゴーレン、どら焼き										
第13回	西洋料理④ クラムチャウダー、魚の包み焼き、ワルドルフサラダ、クレープ										
第14回	普茶料理 雲片、飛龍頭、白和え、ごま豆腐										
第15回	日本料理③ おにぎり、おでん										
教科書・参考書						受講生へのメッセージ					
たのしい調理：粟津原宏子著、医歯薬出版 オールガイド食品成分表、実教出版編集部編、実教出版						調理学実習Ⅲは専門的な料理にも取り組んでいきます。食品の特性、調理性を更に増し加え衛生面もしっかり身につけて下さい。長崎県は他県と違う特色ある食文化が伝承されています。調理法を習得し次世代にも伝えていきましょう					