

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅲ		科目コード	18S720	担当者	桑原 倫子			
対象学生	栄養士コース 2年生		学期区分	後期	単位数	1	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			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. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 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 (30%) 受講態度 (20%) 実技テスト(20%)					
「長崎の食文化」についての講義。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					
30分程度						提出物(授業ノート・課題)は添削して返却。					
授業計画											
第1回	ガイダンス（授業の進め方、評価方法について）、長崎の食文化について講義・調理										
第2回	卓袱料理（御鯨、長崎天ぷら、和え物、梅椀）										
第3回	西洋料理①（パエリア、トマトとアスパラガスのサラダ、チョコレートムース 他）										
第4回	中国料理①（焼き餃子、エビ焼売、春巻き、青菜の牡蠣油炒め、タピオカココナッツミルク）										
第5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6回	西洋料理②（コンソメロワイヤル、エビのフリッター、グリーンサラダ 他） 課題(栄養価計算)提出										
第7回	中国料理②（ゆばのスープ、鶏手羽先の醤油煮、白菜と豚肉の巻蒸し 他） 授業ノート提出										
第8回	西洋料理②（ヴィシソワーズ、ポークカツ、ほうれん草サラダ、オレンジタルト）										
第9回	中国料理③（中華風かきたま汁、魚の姿蒸し、胡麻だんご 他） 課題(栄養価計算)提出										
第10回	日本料理②（いなり寿司、巻き寿司、すり流し汁、春菊としめじのお浸し 他）										
第11回	西洋料理③（スープ、ローストチキン、カナッペ、ブッシュドノエル 他）										
第12回	南蛮料理（ヒカド、ソボロ、ゴーレン、どら焼き） 課題(栄養価計算)提出										
第13回	実技試験①										
第14回	実技試験②										
第15回	今後への課題と提言、大掃除 授業ノート提出										
試験											
教科書	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				受講生へのメッセージ	調理学実習Ⅲは、高度で専門的な料理にも取り組んでいきます。					
参考書等	なし										