

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅱ		科目コード	19S720	担当者	桑原 倫子			
対象学生	栄養士コース 1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、フードスペシャリスト必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
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						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 表思考・ 創造力	⑤ 主体性・ 自立性	⑥ 就業力・ 貢献力
1.	様式別調理の調理操作を学ぶ										
2.	基本の調理操作を学ぶ										
3.	季節の食材や行事食などの献立を学ぶ										
4.	食文化について興味を深める					△	◎	◎	○	○	○
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%） 実技試験（20%）					
授業形式は前期と同じ、実習形式を取る											
課題等への対応						授業外学修時間					
提出物(授業ノート・課題)は添削して返却。						30分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	ガイダンス（授業の進め方、評価方法について）、調理の基本①（乾物）					授業内容についてノートにまとめる。					
第2回	調理の基本②（卵料理）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特に卵の特性について）をノートにまとめ、復習する。					
第3回	調理の基本③（魚介類のさばき方） 課題(栄養価計算)提出					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特に魚のさばき方）をノートにまとめ、復習する。					
第4回	調理の基本④（ベシャメルソース）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特にベシャメルソースの作り方）をノートにまとめ、復習する。					
第5回	調理の基本⑤（肉料理）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特に肉料理の特徴）をノートにまとめ、復習する。					
第6回	調理の基本⑥（小麦粉を使った菓子） 課題(栄養価計算)提出					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特に小麦粉料理の特性）をノートにまとめ、復習する。					
第7回	日本料理①（三色そばろ飯、吸い物、青菜の胡麻和え 他） 授業ノート提出					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特にそばろの作り方）をノートにまとめ、復習する。					
第8回	西洋料理①（スパゲッティミートソース、マリネ 他）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特にソースの作り方）をノートにまとめ、復習する。					
第9回	中国料理①（五目焼きめし、青菜と豆腐のスープ、エビの卵白揚げ 他）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特に加熱方法の違い）をノートにまとめ、復習する。					
第10回	日本料理②（正月料理、長崎雑煮） 課題(栄養価計算)提出					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特に郷土料理）をノートにまとめ、復習する。					
第11回	西洋料理②（ビーフストロガノフ、カブのサラダ、アップルパイ 他）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特にパイ生地の特長）をノートにまとめ、復習する。					
第12回	実技試験①					1～11回目までの授業を振り返り、試験に備える。					
第13回	実技試験②					1～11回目までの授業を振り返り、試験に備える。					
第14回	魚料理講座（外部講師） 課題(栄養価計算)提出					魚のさばき方や魚料理について復習する。					
第15回	今後への課題と提言、大掃除 授業ノート提出					1～14回目までの授業を振り返り、課題点を見つける。					
試験	定期試験を実施する										
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	基礎的な調理操作を更に学び習熟すると共に、理論と結び合わせて調理できるよう、力をつけていきましょう。					
参考書等	なし										