

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅲ		科目コード	19S730	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 表 現考 ・ 創 判 造 断 力	⑤ 実 主 体 性 ・ 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%） 実技試験（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											
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）、長崎の食文化についての講義と料理					長崎の食文化についてノートにまとめる。					
第2回	卓袱料理①（御膳、長崎天ぷら、和え物、梅碗）					配布したレシピを読んでおく。卓袱料理についてノートにまとめ、復習する。					
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） 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（魚介の扱い方・ムースの特徴）をノートにまとめ、復習する。					
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）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特に点心の作り方）をノートにまとめ、復習する。					
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、五日なます）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特にもち米調理の特性）をノートにまとめ、復習する。					
第6回	西洋料理②（ビーフシチュー、盛り合わせ前菜、ミモザサラダ 他） 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（特に煮込み料理）をノートにまとめ、復習する。					
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					配布したレシピを読んでおく。授業内容（中華の煮る・蒸す調理法）をノートにまとめ、復習する。					
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）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特にカツの作り方・タルト）をノートにまとめ、復習する。					
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					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特にかきたま調理方法）をノートにまとめ、復習する。					
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）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特に寿司の調理）をノートにまとめ、復習する。					
第11回	西洋料理③（スープ、ローストチキン、カナッペ、プッシュドノエル 他）					配布したレシピを読んでおく。授業内容（特にロースト、ケーキの作り方）をノートにまとめ、復習する。					
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					配布したレシピを読んでおく。南蛮料理についてノートにまとめ、復習する。					
第13回	実技試験①					1～12回目までの授業を振り返り、試験に備える。					
第14回	実技試験②					1～12回目までの授業を振り返り、試験に備える。					
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、課題点をみつける。					
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	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。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。					
参考書等	なし										