

| | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|-------------------|----|------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------|-----------|
| 科目区分 | 専門教育科目 | 科目名 | 調理学実習Ⅱ | | 科目コード | 21S690 | 担当者 | 桑原 倫子 | | | |
| 対象学生 | 生活創造学科 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 | | | |
| | | | 授業形態 | 実習 | | | | | | | |
| 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. 「 匠心 」 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 表現力・創造断力 | ⑤ 実行力・自立性 | ⑥ 就業力・貢献力 |
| 1. | 様式別調理の調理操作を習得する | | | | | | | | | | |
| 2. | 基本の調理操作を習得する | | | | | | | | | | |
| 3. | 季節の食材や行事食などの献立を習得する | | | | | | | | | | |
| 4. | 食文化について興味を深める | | | | | ○ | | ◎ | ○ | | |
| 5. | | | | | | | | | | | |
| 授業方法 | | | | | | 成績評価の方法と割合 | | | | | |
| 授業形式は前期と同じ、実習形式を取る | | | | | | 定期試験 (30%) 提出物 (30%) 受講態度 (20%) 実技試験 (20%) | | | | | |
| 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(牛丼、吸い物 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(特に煮物の作り方)をノートにまとめ、復習する。 | | | | | |
| 第8回 | 西洋料理①(ラグーディカルネ、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 | 中華料理(中華おこわ、青菜と豆腐のスープ 他) | | | | | 配布したレシピを読んでおく。授業内容(特にもち米の扱い方)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(ローストチキン、フッシュドノエル 他) | | | | | 配布したレシピを読んでおく。授業内容(特にジェノワーズの作り方)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 | 新 調理学実習 第2版 基本調理から給食への展開 宮下朋子・村元美代 同文書院 | | | | 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 | | | | | | | | | | |