

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅱ		科目コード	22S709	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. 「 <b>匠心</b> 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 <b>創造</b> 」 高度な知性と 創造力	3. 「 <b>実践</b> 」 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.	季節の食材や行食事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)					授業内容についてプリントにまとめる。					
第2回	調理の基本②(卵料理) 授業第1回目まとめプリント提出					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)をプリントにまとめ、復習する。					
第3回	調理の基本③(魚介類のさばき方) 授業第2回目まとめプリント、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)をプリントにまとめ、復習する。					
第4回	調理の基本④(ベシャメルソース) 授業第3回目まとめプリント提出					配布したレシピを読んでおく。授業内容(ベシャメルソースの作り方)をプリントにまとめ、復習する。					
第5回	調理の基本⑤(肉料理) 授業第4回目まとめプリント提出					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)をプリントにまとめ、復習する。					
第6回	調理の基本⑥(小麦粉を使った菓子) 授業第5回目まとめプリント、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)をプリントにまとめ、復習する。					
第7回	日本料理①(牛丼、吸い物 他) 授業第6回目まとめプリント提出					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)をプリントにまとめ、復習する。					
第8回	西洋料理①(アマトリーチェ風フジリ、白いんげん豆のサラダ 他) 授業第7回目まとめプリント提出					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)をプリントにまとめ、復習する。					
第9回	中華料理(中華おこわ、酸辣湯・イカと青梗菜の炒め物) 授業第8回目まとめプリント提出					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)をプリントにまとめ、復習する。					
第10回	日本料理②(正月料理、長崎雑煮) 授業第9回目まとめプリント、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)をプリントにまとめ、復習する。					
第11回	西洋料理②(ローストチキン、ホタテのカルパッチョ、ロールケーキ 他) 授業第10回目まとめプリント提出					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)をプリントにまとめ、復習する。					
第12回	実技試験① 授業第11回目まとめプリント提出					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 授業第11回目まとめプリント提出					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プリントにまとめる。					
第15回	今後への課題と提言、大掃除 授業第14回目まとめプリント提出					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 [著者]宮下朋子・村元美代 [出版社]同文書院 オールガイド食品成分表 [著者]実教出版編集部 [出版社]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	調理のためのベーシックデータ										