

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅲ		科目コード	22S710	担当者	太田 智子			
対象学生	生活創造学科 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			
			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△）					
「調理学実習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 思考力・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	調理実技と食文化に関する専門的知識を十分に有し、理論と関連付けて他者へ説明できる。										
2.	専門的な調理技能を十分に有し、食環境・盛り付け・温度を考慮した食事提供ができる。										
3.											
4.						◎					
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（30%） 提出物（30%） 実技試験（40%）					
授業形式は「調理学実習Ⅱ」と同様に実習形式で行う。示範はポイントのみ行い、個別に指導する。関連資料を適宜配布する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
レポートは添削・返却後、必要に応じて解説を行う。 ノートはコメントを添えて返却する。						30分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	世界の料理①(イタリア：ピザ 他)					配布レシピを読み、手順を理解しておく。調理のポイント をノートにまとめる					
第2回	日本料理①(長崎の郷土料理)					配布レシピで手順を理解しておく。調理のポイント をノートにまとめる。長崎の郷土料理について調べる。					
第3回	世界の料理②(インド：バターチキンカレー 他)					配布レシピを読み、手順を理解しておく。調理のポイント をノートにまとめる。香辛料について調べる。					
第4回	日本料理②(巻き寿司、いなり寿司 他) 栄養計算					配布レシピを読み、手順を理解しておく。栄養計算を行 い、調理のポイント をノートにまとめる。					
第5回	世界の料理③(スペイン：パエリア 他)					配布レシピを読み、手順を理解しておく。調理のポイント をノートにまとめる。					
第6回	日本料理③(抹茶料理)					配布レシピで手順を理解しておく。調理ポイントをノ ートにまとめる。精進料理、抹茶料理について調査					
第7回	世界の料理④(ベトナム：フォー 他)					配布レシピを読み、手順を理解しておく。調理のポイント をノートにまとめる。					
第8回	実技試験① ノートまとめ					1～7回目までの授業を振り、試験に備える。					
第9回	世界の料理⑤(中国：餃子 他)					配布レシピを読み、手順を理解しておく。調理のポイント をノートにまとめる。					
第10回	世界の料理⑥(イギリス：ビーフシチュー 他) 栄養計算					配布レシピを読み、手順を理解しておく。栄養計算を行 い、調理のポイント をノートにまとめる。					
第11回	日本料理④(正月料理)					配布レシピで手順を理解しておく。調理のポイント をノートにまとめる。日本の行事食について調べる。					
第12回	魚料理講座(外部講師)					魚のさばき方や魚料理について復習する。					
第13回	世界の料理⑥(韓国：チゲ 他)					配布レシピを読み、手順を理解しておく。調理のポイント をノートにまとめる。					
第14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15回	製菓(世界のお菓子) ノートまとめ					配布レシピを読み、手順を理解しておく。これまでの実 習を振り返る。					
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 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										