

科目区分	専門教育科目	授業科目名	調理学実習Ⅱ			科目コード	23S709	担当者	太田 智子			担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修		
授業形態	実習	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分	
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連										科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	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。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	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。
授業の方法	授業形式は「調理学実習Ⅰ」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。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	日本料理①(かぼちゃのそぼろあんかけ、水ようかん 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9回	中華料理②(えびのチリソース炒め 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、調理のポイントについて要点をノートにまとめる。
第2回	調理の基本①(卵料理)	配布レシピを読み、手順を理解しておく。 卵の特性と調理のポイントについて要点をノートにまとめる。	第10回	日本料理③(正月料理、長崎雑煮)	配布レシピを読み、手順を理解しておく。 おせち料理について調べ、調理のポイントについて要点をノートにまとめる。
第3回	調理の基本②(魚介類のさばき方)	配布レシピを読み、手順を理解しておく。 魚のさばき方と調理のポイントについて要点をノートにまとめる。	第11回	西洋料理②(ローストチキン 他) 授業第10回目まとめプリント提出	配布レシピを読み、手順を理解しておく。 オーブンを使用した加熱調理、調理のポイントについて要点をノートにまとめる。
第4回	製菓①(どら焼き、シュークリーム、馬拉糕)	配布したレシピを読み、手順を理解しておく。 お菓子作りのポイントについて要点をノートにまとめる。	第12回	実技試験① ノートまとめ	1~11回目までの授業を振り返り、試験に備える。
第5回	西洋料理①(ハンバーグ 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13回	実技試験② ノートまとめ	1~11回目までの授業を振り返り、試験に備える。
第6回	中華料理①(春巻き 他)	配布レシピを読み、手順を理解しておく。 調理のポイントについて要点をノートにまとめる。	第14回	魚料理講座(外部講師) レポート	魚のさばき方や魚料理についてノートにまとめる。 配布する課題に取り組む。
第7回	日本料理②(赤飯 他)	配布レシピを読み、手順を理解しておく。 もち米の扱い、調理のポイントについて要点をノートにまとめる。	第15回	製菓②(焼き菓子)	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。
第8回	西洋料理②(グラタン 他)	配布レシピを読み、手順を理解しておく。 ベシャメルソースの作り方、調理のポイントについて要点をノートにまとめる。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)

教科書 [書名/著者名/出版社]	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、オールガイド食品成分表/実教出版編集部/実教出版	受講生へのメッセージ	基礎的な調理技術を習熟させ、より高度な技術を身につけましょう。 料理の背景(国や地域、行事など)にも興味を持ち、知見を広げることも大切です。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

