

科目区分	専門教育科目	授業科目名	調理学実習Ⅲ				科目コード	26S710	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	2年次	開講学期	秋学期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士推奨			
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	「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」で習得した知識と技術を基に、より高度な調理技術を身につける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出物は添削・返却後、必要に応じて解説を行う。
授業の方法	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。	アクティブ・ラーニングの実施方法	少人数のグループに分かれて調理を行う。

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	オリエンテーション 焼き菓子① 販売会にむけての事務作業（原簿計算ほか）	【事前】調理学実習Ⅰ・Ⅱの復習をし、配布資料や教科書を読んで実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第9回	焼き菓子③ 販売会	【事前】作り方やラッピングの予習をする 【事後】授業の内容についてまとめる	
第2回	カフェメニュー① オムライス 他	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第10回	世界の料理② えびしんじょの椀盛り 他	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第3回	カフェメニュー② クリームコロッケ 他	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第11回	世界の料理③ カレー2種 他	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第4回	郷土料理 ヒカド、ゴーレン 他	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第12回	パーティー料理 アクアパッツァ、ブルスケッタ 他	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第5回	世界の料理① トムヤムクン 他	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第13回	世界の料理④ 担々麺、水餃子 他	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第6回	魚の調理講習会（外部講師）	【事前】魚のおろし方を復習する 【事後】授業の内容についてまとめる	第14回	実技試験②	【事前】実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備をととのえる	
第7回	焼き菓子② 販売会にむけた試作・検討	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	第15回	バイキング	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる	
第8回	実技試験①	【事前】実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備をととのえる			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	30分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	たのしい調理 基礎と実習 第6版/安藤真美、村上恵ほか/医歯薬出版株式会社、八訂 食品成分表2026/女子栄養大学出版社、調理のためのベーシックデータ 第6版/女子栄養大学出版社	受講生へのメッセージ	調理学実習Ⅰ・Ⅱに比べ、幅広い分野について学びます。各国の食や料理の背景、長崎県の特徴ある食文化に興味をもち、知見を広げていきましょう。また、盛りつけやカトラリーなども意識してほしいと思います。
参考書 [書名/著者名/出版社]	調理の基本まるわかり便利帳/松本伸子/女子栄養大学出版社		

