

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学実習Ⅱ		科目コード	18S710	担当者	北 克子			
対象学生	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			
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、フードスペシャリスト必修			
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>尽心</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学ぶ										
2.	複雑な調理操作を学ぶ										
3.	季節の食材や行事食などの献立を学ぶ										
4.	食文化について興味を深める					△	◎	◎	○	○	○
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						筆記試験（30%） 提出物（30%） （栄養価計算、調理手順法、実習ファイル） 受講態度（20%） 実技テスト（20%）					
更に基礎的な調理操作を学び習熟すると共に調理理論と実際の調理を結び合わせ、総合的に考える力を身につけることを図る。授業形式は前期と同じである。実習形式を取る											
準備学修						課題等への対応					
レシピを読んでくる。作業手順法は、レシピと資料（ポイント）、時間配分を考え作成する。普段から献立を応用して作り技術を磨く。予習20分。復習30分～1時間						栄養価計算、実習の記録をノートにまとめる。調理手順法の作成。提出物は添削して返却します。					
授業計画											
第1回	中国料理① ぎょうざ、トマトと卵のスープ、茄子の味噌炒め										
第2回	日本料理① てんぷら、なめこの赤出し味噌汁、レタスとわかめの酢物、くず饅頭										
第3回	西洋料理① 冷製ポテトスープ、ハンバーグ、いかのサラダ、パウンドケーキ										
第4回	中国料理② 八宝菜、もち米団子の蒸し物、ふかひれの泡雪スープ、胡瓜の和え物										
第5回	日本料理② 幕の内弁当、かき玉汁										
第6回	西洋料理② 魚のマリネ、マカロニグラタン、フルーツサラダ、ジンジャーレモネード										
第7回	中国料理③ 魚の甘酢あんかけ、うずら卵のスープ、くらげの酢物、げっぺい										
第8回	日本料理③ 魚の煮付け、けんちん汁、大根の田楽、黄身酢和え										
第9回	西洋料理③ ビーフシチュー、白菜のサラダ、いちごのショートケーキ										
第10回	中国料理④ 豚バラ肉のやわらか煮、かにと卵のスープ、いかの和え物、ごま入りクッキー										
第11回	日本料理④ 正月料理、長崎雑煮										
第12回	西洋料理④ 田舎風野菜スープ、鶏肉のクリームコロッケ、グリーンサラダ、ババロア										
第13回	中国料理⑤ 鶏肉とナッツの炒め物、もち米のかやく飯、卵と春雨のスープ、キャベツの漬物										
第14回	日本料理⑤ ちらし寿司、茶碗蒸し、うぐいす餅										
第15回	西洋料理⑤ ピッツア、コンソメスープ、フルーツサラダ										
試験	定期試験を実施する										
教科書	たのしい調理：粟津原宏子著、医歯薬出版 オールガイド食品成分表 実教出版編集部編 実教出版				受講生へのメッセージ		後期は高度な技術を要するものが出て来ます。事前にレシピを読み、時間配分も考えて調理手順をたてていきます。共に助け合いながら腕を上げていきましょう				
参考書等	なし										