

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	桑原 倫子			
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. 「 良心 」 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 表現考力・創造断力	⑤ 実主体性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	長崎の食文化について理解を深める										
2.	食品の栄養素に着目した献立構成を理解する										
3.	自身の食習慣を理解できるようになる										
4.	調理技術・段取り力の更なる向上					○		◎	○		
5.											
授業方法						成績評価の方法と割合					
「長崎の食文化」についての講義。ポイントを示範台で実演する。実技テストや各班を巡回して個人指導を行う。実習形式を取る						定期試験 (30%) 提出物 (20%) 受講態度 (20%) 実技試験 (30%)					
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)、長崎の食文化についての講義と料理					長崎の食文化についてプリントにまとめる。					
第2回	西洋料理① (バエリア、コールスロー、かぼちゃのプリン 他) 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(魚介類の扱い方)をプリントにまとめ、復習する。					
第3回	日本料理① (粟おこわ、吉野鶏の澄まし汁、さんまの蒲焼き、菊花蕪) 授業第2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(もち米調理の特性)をプリントにまとめ、復習する。					
第4回	中華料理① (春餅、スープ餃子、春巻き 他) 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(特に点心の作り方)をプリントにまとめ、復習する。					
第5回	西洋料理② (タコのラグーソース、前菜盛り合わせ 他) 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(特にパスタについて)をプリントにまとめ、復習する。					
第6回	韓国料理 (ブルコギ、テゲ、ナムル 他) 授業第5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(特に韓国料理の特徴について)をノートにまとめ、復習する。					
第7回	エスニック料理 (バターチキンカレー、マンゴーラッシー 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(特にスパイスについて)をノートにまとめ、復習する。					
第8回	西洋料理③ (ジャガイモのニョッキ、ラグーディカルネ 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(特にパスタの作り方について)をノートにまとめ、復習する。					
第9回	日本料理② (いなり寿司、巻き寿司、沢煮椀、春菊としめじの梅肉和え 他) 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(特に寿司の調理)をノートにまとめ、復習する。					
第10回	西洋料理④ (合鴨のロースト、ホタテのカルパッチョ 他) 授業第9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(特にローストの方法)をノートにまとめ、復習する。					
第11回	西洋料理⑤ (アフタヌーンティー) 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(特にティーパーティーについて)をノートにまとめ、復習する。					
第12回	魚料理講座(外部講師) 授業第11回目まとめプリント提出					魚のさばき方や魚料理について復習する。					
第13回	実技試験① 授業第12回目まとめプリント提出					1～12回目までの授業を振り返り、試験に備える。					
第14回	実技試験② 授業第12回目まとめプリント提出					1～12回目までの授業を振り返り、試験に備える。					
第15回	今後への課題と提言、大掃除					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	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	調理のためのベーシックデータ										