

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	23S710	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	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。	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	

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	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2回	日本料理①(長崎の郷土料理)	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。 長崎の郷土料理について調べる。	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。 栄養価計算を行い、調理のポイントをノートにまとめる。
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11回	日本料理④(正月料理)	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。 日本の行事食について調べる。
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ておく。
第6回	日本料理③(普茶料理)	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。 精進料理、普茶料理について調べる。	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。
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返り、試験に備える。			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	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 [書名/著者名/出版社]	なし		

