

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------|-----------------|--------|------|----|-----|-------|---------|-----|---------|----------------------|----------------|------|----|
| 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 | 24S710 | 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 肉まん他 課題：ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | 第9回 | 世界の料理② クリームクロケット他 課題：栄養価計算、ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | |
| 第2回 | 郷土料理① 長崎天ぷら他 課題：栄養価計算、ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | 第10回 | 世界の料理⑥ フォー他 課題：ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | |
| 第3回 | 世界の料理② チャプチェ他 課題：ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | 第11回 | 世界の料理⑦ ビーフシチュー他 課題：栄養価計算、ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | |
| 第4回 | 世界の料理③ スパイスカレー他 課題：ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | 第12回 | 世界の料理⑧ ビビンバ他 課題：ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | |
| 第5回 | 普茶料理 飛龍頭他 課題：ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | 第13回 | 世界の料理⑥ チリビーンズ他 課題：ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | |
| 第6回 | 魚の調理講習会 課題：ノートまとめ | 魚のおろし方を予習しておく。 実習内容を整理し、ポイントをノートにまとめる。 | 第14回 | 製菓 焼き菓子他 | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 | |
| 第7回 | 世界の料理④ フォカッチャ他 課題：ノートまとめ | レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる(栄養価計算を含む)。 | 第15回 | 実技試験 | 実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備を万全にしておく。 | |
| 第8回 | 実技試験 | 実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備を万全にしておく。 | | | 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] | 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、調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版社 | 受講生へのメッセージ | 世界の料理や郷土料理など、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。 |
| 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 | | |

