

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	25S710	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											

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)	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	【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	世界の料理 トムヤムクン、生春巻き ほか	【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2回	製菓 シュークリーム	【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	坂井の料理 クリームコロッケ ほか	【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	郷土料理 長崎てんぷら ほか	【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 点心	【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	世界の料理 スパイスカレー ほか	【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	世界の料理 ビーフシチュー ほか	【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 巻き寿司、いなり寿司 ほか	【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 チゲ、ナムル ほか	【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	世界の料理 スパゲティミートソース ほか	【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14回	実技試験	【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	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15回	製菓 焼き菓子	【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	【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、日本食品成分表2026九訂/医歯薬出版株式会社、調理のためのベーシックデータ 第6版/女子栄養大学出版部	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/松本仲子/女子栄養大学出版部		

