

科目区分	専門教育科目	授業科目名	調理学実習Ⅱ				科目コード	26S709	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	1年次	開講学期	秋学期	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。	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Ⅰ」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 カスタードブディング、アップルパイ	【事前】調理学実習Ⅰの内容を復習し、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9回	マカロニグラタン、マリネ、ミネストローネ	【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	魚の3枚おろし	【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	糖醋魚片、珍珠丸子、辣白菜、豆腐皮湯	【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	サンドイッチ、かぼちゃのポタージュ、マフィン	【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	ローストチキン、カナッペ、ブルドネージュ	【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	八宝菜、乾焼大蝦、冬瓜湯、鶏蛋糕	【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	長崎雑煮、紅白なます、伊達巻き、田作り、梅花羹	【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	赤飯、西京焼き、白和え、沢煮椀、水ようかん	【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	巻き寿司、いなり寿司、青菜のお浸し、吉野鶏の吸い物	【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	スパゲティミートソース、豆のミックスサラダ、ムース	【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	デコレーションケーキ	【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7回	魚の調理講習会（外部講師）	【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15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、八訂 食品成分表2026/女子栄養大学出版社、調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版社	受講生へのメッセージ	基礎的な調理技術を習熟させ、より高度な技術を身につけましょう。また、料理の背景など知見を広げることも大切です。
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/女子栄養大学出版社		

