

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
調理学実習Ⅱ Cookery Ⅱ		2年	通年	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	実験実習	選択	(栄養士養成課程必修 2時限続き 隔週で15回の授業を行う)	栄養士養成課程必修科目
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
栄養士養成課程必修科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士養成課程必修科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
藤田 睦	福祉棟3階	月・火・水・木・金の9時～16時(授業時間除く)		授業中に指示します
授業の概要				
1年次に習得した調理の基礎を基に、日本料理、中国料理、西洋料理における調理法を学び、応用力を養う。また、日本料理では四季折々の食材の扱い方、四季を通じての献立の組み立て方を学び、中国料理、西洋料理では料理名の成り立ち、食材の扱い方、料理の云われや歴史、背景も学ぶことで日本と諸外国の食文化についても知識を深める。				
授業の目標				
①各実習回の「学習のテーマ」を実習を通して、身につけることができるようにする。 ②実習班内の連携をとり、調理手順を考えた調理操作を行うことができるようにする。 ③班内のチームワークやコミュニケーション能力を高めることができるようにする。 ④献立の組み立て方の基本や、和・洋・中のマナーを栄養士業務に生かすことができるようにする。				
授業の方法				
実習のポイントをデモンストレーションによって説明した後に、グループ実習を行う。テーブルマナー実習では事前学習を行い、ホテルにおいて「マナー実習」を実施する。四季ごとにミニツツペーパーを実施する。試食後、班ごとに料理の出来具合、操作手順について発表する。				
学習の成果(学習成果)				
①「学習のテーマ」に沿った調理法や調理技術を実践し、身につけることができる。 ②調理手順を考え、コミュニケーションを図りながら、自ら積極的に行動することができる。 ③和・洋・中のマナーを身につけ、歴史や背景を知ることによって日本と諸外国の食文化の違いを知ることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	献立名：【日本料理】筍ご飯・若竹汁・魚の木の芽焼き・炊き合わせ・桜餅 学習のテーマ： 筍の茹で方、木の芽の扱い、道明寺粉の扱い方			
第2回目	献立名：【西洋料理】ビーフシチュー・シーザーサラダ・チーズケーキ 学習のテーマ： ブラウンソースの作り方、メレンゲの立て方			
第3回目	献立名：【中国料理】乾焼大蝦・腰果炒鶏丁・蕃茄蛋花湯・小西米 学習のテーマ： エビの扱い方、油通し、タピオカのもどし方			
第4回目	献立名：【日本料理】いなりずし・のり巻き・はまぐりの潮汁・茶わん蒸し・かぶの浅漬け 学習のテーマ： すし飯、卵の凝固、はまぐりの扱い			
第5回目	献立名：【西洋料理】パピヨット・ビシソワーズ・ラタトゥユ・シュークリーム 学習のテーマ： パピヨット包み、シュー生地、カスタードクリームの作成			
第6回目	献立名：【中国料理】炒米粉・雲白肉片・玉米羹・芝麻官炸 学習のテーマ： ビーフンの扱い、豚肉の部位の使い方・茹で方、白玉粉の扱い			

第7回目	献立名：【日本料理】五目炊き込みご飯・すまし汁・ひりゅうずの含め煮・オレンジかん 学習のテーマ： 炊き込みご飯の炊き方、絞り豆腐の扱い、カラギーナンの特性・扱い	
第8回目	献立名：【日本料理】栗ご飯・甘鯛のかぶら蒸し・白和え・じょうよ饅頭 学習のテーマ： 生栗の扱い、絞り豆腐の作り方、かぶら蒸し、じょうよ饅頭の生地の作り方	
第9回目	献立名：【南欧料理】ピッツアマルゲリータ・サラダニソワース・ポルボローネ・レモンスカッシュ 学習のテーマ： ピッツア生地、ポルボローネ生地の扱い	
第10回目	献立名：【中国料理】紅豆粥・珍珠丸子・蕃茄魚片・酸辣湯 学習のテーマ： 中華粥の炊き方、もち米蒸の方法 次回の仕込み	
第11回目	献立名：【ビュッフェ】パエリア・キッシュロレーヌ・サラダキャロット・焼きりんご・ティラミス 学習のテーマ： パエリアの炊き方、パートプリゼの作成、りんごの扱い	
第12回目	献立名：【クリスマス料理】オードブル・パンプキンポタージュ・ローストチキン・フルーツケーキ 学習のテーマ： 丸鶏の扱い、バターケーキの配合、ドライフルーツ漬	
第13回目	献立名【正月料理】おせち料理（雑煮・伊達巻・八幡巻き・含め煮・梅花人参・花れんこん） 学習のテーマ： おせち料理の基本を学ぶ、日本人にとっての正月料理の意義を学ぶ	
第14回目	テーブルマナー事前学習（日本料理、中国料理、西洋料理のマナー） 班ごとにおやつ作成と紅茶の入れ方	
第15回目	テーブルマナー実習（ホテルにおいてのマナー実習）	
事前・事後学習	事前に実習レシピを配布するので、レシピを読んで、スムーズに実習に臨めるようにすること。	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	30%	以下の事柄で評価する。積極的に授業参加している。班内のチームワークが良く協力して実習を行っている。料理の出来上がり状態（盛り付け、味）を班ごとにチェックする。時間内に料理が完成している。
レポート	60%	前半分実習ノート、後半分実習ノート、夏休み課題、冬休み課題、実習回ごとに授業に連動した課題。（実習ノートの書き方、夏休み、冬休み課題の詳細は授業の中で説明する。）
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容（態度含む）	10%	試食終了後に調理手順、料理の出来具合、反省等を班ごとに発表する。（発表方法は初回に説明する。）
その他		
教科書と参考図書		
レシピ配布（担当教員作成）		
履修上の留意点・ルール		
授業の初めにデモンストレーションとポイントの説明を行うので授業に遅れないこと。指定の身支度に調え、衛生面には十分に留意する。●実務経験（職種：管理栄養士、職歴通算12年）		