

科目名 Course Name	調理学実習Ⅱ Cookery II				ナンバリング No.	L3-014	
年次	2年	期別	通年	単位数	1	授業形態	実習
担当者氏名	藤田 睦						
連絡先(質問等)	福祉棟3階研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択(栄養士は必修)						
関連 DP	DP2, DP3, DP4						
授業の概要と到達目標	1年次に習得した調理の基礎を基に、日本調理、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。 ① 実習班内の連携をとり、操作手順を考えた調理操作を行うことができる。 ② 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。 ③ 実習を通して各実習回の「学習のテーマ」を身につけることができるようにする。 献立の組み立ての基本や、和・洋・中のマナーを栄養士業務に生かせるようにする。						
授業の方法	授業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。試食後、班ごとに料理の出来栄、操作手順について発表する。テーブルマナー実習では事前実習を行い、ホテルにおいて「マナー実習」を実施する。半期ごとにミニツツペーパーを実施する。						
学習成果	L01	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。和・洋・中のマナーを身につけ、歴史や背景を知ることで日本と諸外国の食文化の違いを知ることができる。					
	L02	「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。					
	L03						
	L04						
課題に対するフィードバック	夏休み課題、冬休み課題は評価し、コメントを入れて返却する。各実習に連動した課題は実習ノートに記載してもらうので、実習ノートとともに評価し返却する。						
教科書/参考図書	レシピ配布(担当教員作成)						
履修上の留意点やルール等	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。指定の身支度に整え、衛生面には十分に注意すること。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 45 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	積極的に授業に参加している。班内のチームワークがよく協力して授業を行っている。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。	10	20		
レポート/作品	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。)	60			
発表	試食終了後に調理手順、料理の出来栄、反省を班ごとに発表する。	10			
小テスト					
試験					
その他					
合計		80	20		

回数		授業計画
1	授業内容	【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
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①炊飯時の水分量、②乾物の戻し方、③道明寺粉について)
2	授業内容	【西洋料理】 ビーフシュー・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
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①卵の性質②基本ソースの作り方)
3	授業内容	【中国料理】 干焼蝦仁・腰果炒鶏丁・蕃茄蛋花湯・小西米 学習のテーマ: エビの扱い、油通し、タピオカの戻し方
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①中国料理の名前の成り立ち②タピオカについて)
4	授業内容	【日本料理】 いなりずし・のり巻き・はまぐりの潮汁・茶碗蒸し・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
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①すしの由来②各地のすしの郷土料理)
5	授業内容	【西洋料理】 パピヨット・ビシソワーズ・ラトウイユ・シュークリーム 学習のテーマ: パピヨット包み、シューの生地、カスタードクリームの作成
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①シュー生地を利用した料理)
6	授業内容	【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、白玉粉の扱い
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①世界の麺料理、使われる材料)
7	授業内容	【日本料理】 夏の炊き込みご飯・すまし汁、ひりょうずの含め煮・オレンジかん 学習のテーマ: 絞り豆腐の扱い、カラギーナンの特性 前半ノートの提出(授業終了1週間後)
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①精進料理について)
8	授業内容	【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、かぶら蒸し、じょうよ生地の扱い
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①さつま汁、のっぺい汁、豚汁の特徴)
9	授業内容	【南欧料理】 ピッツァマルゲリータ・サラダニソワーズ・ポルポローネ・レモンスカッシュ 学習のテーマ: ピッツァ生地、ポルポローネ生地の違い
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①膨張剤の種類と特徴)
10	授業内容	【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、もち米蒸し、次回の仕込み
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①中国粥について②混合調味料について)
11	授業内容	【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・ペイクドアップル・ティラミス 学習のテーマ: パエリア炊き方、パートプリゼの作成、りんごの扱い
	事前・事後学習	実習ノート作成
12	授業内容	【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、ドライフルーツ漬け
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①各国の代表的な料理とお菓子②ケーキの泡立て法)
13	授業内容	【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: おせちの基本を学ぶ、日本人にとっての正月料理の意義の学ぶ 後半ノートの提出(第14回目の授業日)
	事前・事後学習	実習ノート作成、課題(①日本人にとっての正月料理の意義を考える②各地の雑煮)
14	授業内容	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) 仕事で活用できる簡単おやつ作成
	事前・事後学習	実習ノートのまとめ
15	授業内容	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	配布したテーブルマナー実習の冊子を読み返す