

|                    |   |  |    |               |        |      |      |
|--------------------|---|--|----|---------------|--------|------|------|
| 科目名<br>Course Name | 調理学実習 II<br>Cooking Practice II   |  |    | ナンバリング<br>No. | L3-014 |      |      |
| 年次                 | 2年  | 期別   | 通年 | 単位数           | 1      | 授業形態 | 実験実習 |
| 担当者氏名              | 藤田 睦  |  |    |               |        |      |      |
| 連絡方法               | C-Learning に対応。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(栄養士養成課程必修)   |  |    |               |        |      |      |
| 関連 DP              | DP2, DP3, DP4   |  |    |               |        |      |      |
| 授業の概要と到達目標         | <p>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。</p> <p>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ようにする。<br/>                 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。<br/>                 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。<br/>                 ④ 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。</p> |  |    |               |        |      |      |
| 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、操作手順についてディスカッションする。半期ごとにミニツツペーパーを実施する。1回の実習は2コマ連続で行う。(合計30コマ)   |  |    |               |        |      |      |
| 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90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    | ガイダンス(授業の概要、実習ノートの書き方、衛生管理)  |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート、実習の準備  |
| 2  | 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<br>学習のテーマ： 筍の茹で方、木の芽の扱い                           |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート作成、課題(①炊飯時の水分量、②乾物の戻し方を確認する)  |
| 3  | 授業内容    | 【西洋料理】 ビーフシュー・シーザーサラダ・クレームブリュレ<br>学習のテーマ： ブラウンソースの作り方、カスタードクリームの作り方            |
|    | 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を調べる)  |
| 4  | 授業内容    | 【中国料理】 干焼蝦仁・腰果炒鶏丁・蕃茄蛋花湯<br>学習のテーマ： エビの扱い、油通し                                   |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート作成、課題(中国料理の名前の成り立ちを調べる)   |
| 5  | 授業内容    | 【日本料理】 いなりずし・のり巻き・かぶの浅漬け・茶碗蒸し<br>学習のテーマ： すし飯、卵の凝固                              |
|    | 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を調べる)  |
| 6  | 授業内容    | 【西洋料理】 パピヨット・ビシソワーズ・ラトウイユ<br>学習のテーマ： パピヨット包み、冷たいスープ                            |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート作成、課題(冷製スープに向く食材を考える)   |
| 7  | 授業内容    | 【中国料理】炒米粉・焼売・玉米羹 前半ノートの提出(授業終了1週間後)<br>学習のテーマ： ビーフンの扱い、点心                      |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート作成、課題(世界の麺料理、使われる材料を調べる)  |
| 8  | 授業内容    | 【韓国料理】、プルコギ・ナムル・チヂミ・わかめスープ<br>学習のテーマ：韓国料理に触れよう                                 |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート作成、課題(韓国料理によく使われる食材を調べる)  |
| 9  | 授業内容    | 【日本料理】 栗ご飯・ひりょうずの含め煮・きのこ汁、オレンジかん<br>学習のテーマ： 生栗の扱い、絞り豆腐の扱い、カラギーナンの扱い            |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート作成、課題(精進料理について調べる)  |
| 10 | 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・マCHEDONE<br>学習のテーマ： ピッツァ生地、トマトソース                   |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート作成、課題(① 膨張剤について調べる)   |
| 11 | 授業内容    | 【郷土料理】五目飯・もろのフライ・かんぴょうの卵とじ<br>学習のテーマ：郷土に伝わる食を次世代に伝えよう                          |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノートの作成、課題(栃木県の郷土料理を調べる)  |
| 12 | 授業内容    | 【ビュッフェ】 パエリア・キャロットサラダ・オニオンスープ・ティラミス<br>学習のテーマ： パエリア炊き方                         |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノート作成、課題(チーズの種類と使い方、適した料理について調べる)  |
| 13 | 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<br>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 |
|    | 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)  |
| 14 | 授業内容    | 【正月料理】 おせち料理(雑煮・伊達巻・八幡巻き・里芋の含め煮・花れんこん<br>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  |
|    | 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)   |
| 15 | 授業内容    | 【絵本の中のお菓子を作ろう】 カステラ・スコーン・バナナケーキ、後半ノートの提出(授業終了1週間後)                             |
|    | 事前・事後学習 | 実習ノートのまとめ  |