

授業科目	* 応用調理学実習				単位	1		
履 修	必修	関連資格	管理栄養士 フードスペシャリスト 栄教 一種免		ナンバリング	NT11409J		
開講年次	1	開講時期	後期	該当DP	DP1-2 DP4-2 DP5-1			
担当教員	山田 志麻							
授業概要	<p>食品材料の選択、計量・器具の使用法、調理操作・調味、盛りつけ・配膳等の食卓構成、食事作法に至るまでの一連の実習を行う中で、栄養面・安全面・嗜好面の各特性を生かした調理方法・技術を習得させる。基礎調理学実習で習得したことを踏まえ、日常食、行事食、デザートなど自由に作ることができる技術・能力を身につけさせる。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基礎調理学実習の学習を踏まえた上で、各種調理操作や食品の調理上の要点について実習し理解する。 2. 献立調理として、朝食・昼食・夕食の特徴や料理例、自分の日常食の調理法や調理例について季節感や嗜好も取り入れ、実習を通して理解する。 3. 和風・洋風・中国風料理の特徴や種類を理解したうえで、折衷料理も自由に作成できる能力を身につける。 4. 世界の料理、郷土料理の理解を深める。 5. デザートやおやつ、行事食について作る意義・文化や特徴を考慮して実習する。 							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	70	0	30	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	70		0				70	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)								
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)			20	0		0	20	
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)			10	0		0	10	
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
<ol style="list-style-type: none"> 1 和風・洋風・中国風料理の特徴や種類を理解したうえで、折衷料理も自由に作成できる能力を身につける。 2 デザートやおやつ、行事食について作る意義・文化や特徴を考慮して実習する。 3 世界の料理、郷土料理について身につける。 				<ol style="list-style-type: none"> 1 基礎調理学実習の学習を踏まえた上で、各種調理操作や食品の調理上の要点について実習し理解する。 2 献立調理として、朝食・昼食・夕食の特徴や料理例、自分の日常食の調理法や調理例について季節感や嗜好も取り入れ、実習を通して理解する。 				
授業計画								

進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	オリエンテーション 1 実習の概要 栄養価計算ソフトの使い方 献立作成	講義・演習	(復習)本日の実習の復習	60
2	オリエンテーション 2 献立作成 発注書の書き方	講義・演習	(復習)本日の実習の復習	60
3	日本料理 1 卵の熱変性と添加物、圧力なべ 、魚の三枚卸し、米粉の特徴	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
4	日本料理 2 土瓶蒸し、豆腐の扱い方、寒天の特徴	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
5	西洋料理 ピラフ、卵料理、小麦粉を使用した焼き菓子	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
6	中華料理 中華調味料、小麦粉の利用、上新粉のお菓子	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
7	植物性素材を利用した献立	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
8	世界の料理 1 韓国料理 チヂミ、ビビンバ、キムチチゲ	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
9	1 日栄養価計算 プレゼン準備	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
10	世界の料理 2 メキシコ料理、イギリス タコス、ワカモレ、ハバロア	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
11	世界の料理 3 ロシア・イギリス料理 ボルシチ、ピロシキ、ブラマンジェ	講義・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
12	行事食 1 クリスマス料理	講義・実習	(予習)本日の実習の予習	60
13	行事食 2 正月料理	演習・実習	(予習・復習)本日の実習の予 習・復習	60
14	世界の料理 4 イタリア・ベトナム料理 ピザ、ゴイクン、タピオカミルク	講義・実習	(予習)本日の実習の予習	60
15	学生献立 郷土料理 デモンストレーション	実習	(予習)プレゼン準備	60
16				
17				
18				
19				
20				

21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	衛生・安全・嗜好性に配慮する。実習室では、必ず白衣と帽子を着用し、アクセサリやマニキュアは厳禁とする。基礎調理学実習で学んだ理論を復習し、調理技術を磨いておく。			
テキスト	これからの調理学実習－基本操作から各国料理・行事食まで－(オーム社) 栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎(化学同人) 食品成分表(医歯薬出版株式会社) 調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	イラスト調理科学(東京教学社)			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	1 教科書、参考図書などから調理に関する情報を得る。 2 調理学や基礎調理学実習で学んだ内容を復習しながら学習すると効果的である。 3 授業で学習したものや、関連する料理を家で実習することにより技術がさらに身につく。			
達成度評価に関するコメント/課題に対するフィードバックの方法	評価は試験及びレポートの内容により行う。 実習を欠席した場合でもレポートは必ず提出すること。 すべてのレポートが提出されていることが単位修得の条件。 レポートは採点后、返却する。			

