

授業科目	*応用調理学実習					実務家教員担当科目	-				
単位	1.	履修	必修	開講年次	1	開講時期	後期				
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。</p> <p>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>										
授業形態	演習 実習		授業方法		実演 実習 アクティブラーニング（実習・グループワーク・プレゼンテーション） ICTの活用（Classroomに提出された課題を評価・採点し、質問を受け付ける）						
学生が達成すべき行動目標											
標準的レベル	1. 調理操作や手順を覚え、食品の調理特性を理解して調理することができる。（DP1-2） 2. 食材や調味料の重量把握ができる。（DP1-2） 3. 塩分濃度を配慮した味付けができる。（DP1-2） 4. 日常食の調理法を中心に季節感や嗜好を取り入れ献立作成ができる。（DP1-2） 5. 和風・洋風・中国風料理の特徴や種類を理解し、調理することができる。（DP1-2） 6. 世界の料理や郷土料理の知識を深め、調理することができる。（DP1-2） 7. 地域性や食文化の特徴を理解し、調理することができる。（DP1-2）										
理想的レベル	1. 条件設定にあった常食レシピの作成とその調理ができる。（DP4-2） 2. 提案、試作、実践、評価、改善を実践できる（DP5-1） 3. フードコーディネートができる。（DP5-1）										
評価方法・評価割合											
評価方法		評価割合（数値）				備考					
試験		70%									
小テスト											
レポート		30%									
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											
カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	-	DP3	-	DP4	○	DP5	○	ナンバリング	NT11409J
学習課題（予習・復習）										1回の学習目安 （時間）	
（予習）作業工程表の作成										0	

(復習) 栄養価計算、レポートの作成	
授業計画	
第1回	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
第2回	オリエンテーション2 献立作成 発注書の書き方
第3回	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
第4回	日本料理2 土瓶蒸し、豆腐の扱い方、寒天の特徴
第5回	西洋料理 ピラフ、卵料理、小麦粉を使用した焼き菓子
第6回	中華料理 中華調味料、小麦粉の利用、上新粉のお菓子
第7回	植物性素材を利用した献立
第8回	世界の料理1 韓国料理 チヂミ、ビビンバ、キムチチゲ
第9回	1日栄養価計算 プレゼン準備
第10回	世界の料理2 メキシコ料理、イギリス タコス、ワカモレ、ババロア
第11回	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
第12回	行事食1 クリスマス料理
第13回	行事食2 正月料理
第14回	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
第15回	学生献立 郷土料理

	デモンストレーション
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）
課題に対するフィードバックの方法	課題（レポート）は採点后、返却する。
学生へのメッセージ・コメント	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、アクセサリー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。 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、関連する料理を自宅で試作することにより調理技術がさらに身につく。