

科目名	基礎調理学実習2(実習)		科目ナンバー	HN-ML3108-NF		
担当者 (実務経験名)	准教授 渡邊彰 客員教授 山並辰己(元シーホーク総料理長) 非常勤講師 平江将樹(京鼎樓・九州総括料理長) 非常勤講師 中牟田太仁 非常勤講師 原紀代美					
履修期	1年 後期			卒業単位	必修 1単位	
免許・資格	(栄養士コース)栄養士・フードスペシャリスト必修、(調理師コース)調理師・フードスペシャリスト必修					
授業概要	基礎調理学実習1に続き、さらなる知識と技術の習熟をはかる。前期で学んだ調理理論を応用し、現役のプロの料理人から食品の 取り扱い方や調理時の適切な判断などの実践的な技術を学ぶ。また、フードロスへの取り組みの一環として、未利用魚を使用した調 理も行う。					
到達目標	知識・理解	調理科学的に食品をとらえることができるだけでなく、食材や調理に対する知識を深め、より適切な取扱いが 出来るようになる。				
	思考・判断	状況に応じた適切な判断をし、チームワークよく調理をすることができる。				
	興味・意欲・態度	食品衛生、食材、調理法などについて、学んだことを実践するだけでなく、自分の興味のある分野について、主 体的な取り組みができる。				
	技能・表現	より完成された料理が作れるよう普段から盛り付けや料理等にも気を配り、自己研鑽を行う。				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション、栄養と調理技能検定筆記試験対策		問題集を解く		1
	2	「日本料理①」 天ぷら、茶わん蒸し		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	3	「西洋料理①」 鶏のクリーム煮、ジャガイモのスープ		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	4	「中国料理①」 豚肉の味噌仕立て蒸しご飯、油淋鶏		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	5	「日本料理②」 ブリの照り焼き、水菜のお浸し		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	6	「西洋料理②」 ブリのパイ包み焼き、ミートソーススパゲティ		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	7	「中国料理②」 炒り鶏、キノコと白玉の蒸し雑煮		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	8	「日本料理③」 卵あんかけご飯、鶏もも肉の炒め物		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	9	「西洋料理③」 エビフライ、アップルパイ		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	10	「中国料理③」 海老焼売、豆乳スープ		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	11	「日本料理④」 おせ蒲鉾の飾り切り、だし巻き卵		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	12	「西洋料理④」 鴨のロースト、クレープシュゼット		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	13	「スイーツ①」生クリームを使用したスイーツ		学んだ内容をレポートにまとめる。		1
	14	まとめ 栄養と調理技能検定筆記試験対策		技能検定対策をする。		1
	15	栄養と調理技能検定筆記試験対策		技能検定対策をする。		1
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験					
	レポート	○	○	○	○	50%
	課題					
	実技	○	○		○	20%
	受講状況・態度			○	○	30%
	その他()					
フィードバックの方法	提出した実習レポートは、添削してフィードバックします。					
教科書	家庭料理技能検定 公式ガイド3級 改訂版 女子栄養大学出版部 家庭料理技能検定模擬問題集 家庭料理技能検定専門委員会編 女子栄養大学出版部					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	プロの先生の師範を参考に、各班で、状況に応じた適切な判断をしながら実習を行うアクティブラーニングです。					
ICT活用	なし					
メッセージ・備考	日本料理・西洋料理・中国料理のプロから直接技術を学べる授業です。積極的に先生へ質問し、教えていただけるチャンスを活かし ましょう。調理技術は、栄養士として欠かすことができないスキルです。					
関連科目	調理学、基礎調理学実習1、応用調理学実習、調理実習1, 2					