

科目名	応用調理学実習(実習)		科目ナンバー	HN-ML2209-NF				
担当者 (実務経験名)	教授 木村久江 非常勤講師 平江将樹 非常勤講師 原紀代美							
履修期	2年 後期 (栄養士コース)			卒業単位	選択 1単位			
免許・資格	栄養士・フードスペシャリスト必修							
授業概要	基礎調理学実習1・2での習得を基礎として、応用力や実践力を高める。各国の料理や食文化を学び、複雑な調理操作を理解する。							
到達目標	知識・理解	基礎調理学実習の学習を基礎として、複雑な調理や外国の調理を理解する。また、調理学で学んだ理論が正しいか確認の実習を行い、理解する。						
	思考・判断	食事の目的に応じて「簡単で短時間に出来る料理」と「じっくり時間をかけて作る料理」を判断し選択できる。また、調理学で学んだ理論の整合性があるかどうかを確認する。						
	興味・意欲・態度	文化としての「食事」に关心を持ち、行事食、外国の食事に興味を持つ。						
	技能・表現	見た目も味も良い状態に仕上げることができる。時間内に仕上げられるよう協同して取り組むことができる。						
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		シラバスを読む。		1		
	2	西洋料理の作り方—魚料理など		実習を通して反省点をまとめる		1		
	3	日本料理の作り方—蒸し物など		実習を通して反省点をまとめる		1		
	4	中華料理の作り方—あんかけ料理など		実習を通して反省点をまとめる		1		
	5	西洋料理の作り方—肉料理など		実習を通して反省点をまとめる		1		
	6	日本料理の作り方—焼き物など		実習を通して反省点をまとめる		1		
	7	洋菓子の作り方—クリスマスのお菓子—		実習を通して反省点をまとめる		1		
	8	中華料理の作り方—炒め物など		実習を通して反省点をまとめる		1		
	9	日本料理の作り方—正月料理(煮物など)		実習を通して反省点をまとめる		1		
	10	日本料理の作り方—正月料理(汁物)		実習を通して反省点をまとめる		1		
	11	西洋のティーパーティーの方法		実習を通して反省点をまとめる		1		
	12	まとめ		これまでのレポートを振り返る。		1		
	13							
	14							
	15							
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	○	○	○	○	60%		
	課題							
	実技	○	○	○	○	30%		
	受講状況・態度			○	○	10%		
フィードバックの方法	提出したレポートは添削し返却します。							
教科書	毎回プリントを配布							
参考書	なし							
アクティブ・ラーニング	調理実習							
ICT活用	スライドを用いて講義や課題の提示などを行う。 および資料を配布する。							
メッセージ・備考	①実習開始時に服装などの準備ができていない場合は受講を不可とします。②遅刻は開始30分以内に服装などの準備を終えて、理由を申し出てください。③授業内容は変更になることがある。							
関連科目	調理学、基礎調理学実習1・2							