

科目名	調理学実習2(実習)		科目ナンバー	HN-PS3102-U		
担当者 (実務経験名)	准教授 渡邊 彰					
履修期	1年 後期(調理師コース)			卒業単位	必修1単位	
免許・資格	調理師必修					
授業概要	日本料理の種類を知り、献立の構成を理解する。					
到達目標	知識・理解	日本料理の種類、構成を理解する。				
	思考・判断	日本料理の種類に応じて、適切な調理工程を選択することができる。				
	興味・意欲・態度	他者と協力して積極的に実習・演習に取り組むことができる。				
	技能・表現	日本料理に適した食材、調味、調理方法を用いて献立を組み立てることができる。				
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 先付け,前菜		【事前】シラバスを読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	2	碗物・お作り		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	3	焼き物		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	4	煮物		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	5	揚げ物		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	6	蒸し物・酢の物,あえ物,浸し物		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	7	鍋物		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	8	寄せ物,練り物・卵(鶏卵)料理		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	9	飯もの・漬物		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	10	甘味		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	11	弁当		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		1
	12	すし		【事前】教科書・配布資料を読む。 【事後】レポートをまとめる。		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	○	○	○		50%
	課題					
	実技	○			○	30%
	受講状況・態度			○		20%
	その他()					
フィードバックの方法	レポートにコメント等を記入し、フィードバックを行う。					
教科書	新調理師養成教育全書必修編 第5巻 調理実習					
参考書	調理のためのベーシックデータ					
アクティブ・ラーニング	調理実習					
ICT活用						
メッセージ・備考	新調理師養成教育全書					
関連科目	基礎調理学実習・応用調理学実習					