

科目名		担当者氏名	授業形式	単 位	開講時期
調理学実習Ⅱ		古俣 智江	実習	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	栄養士免許必修 栄養教諭二種免許必修			
学習目標	調理学の科学的要素を十分に理解し、栄養士業務に必要な栄養管理、食品管理を行うために、調理技術を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	魚介類の調理（1）	貝類の特徴			
2	魚介類の調理（2）	魚のおろし方の基本			
3	魚介類の調理（3）	イカの特徴			
4	魚介類の調理（4）	マスキング効果			
5	小麦粉の調理（1）	小麦粉の種類と膨張剤			
6	小麦粉の調理（2）	点心の調理			
7	小麦粉の調理（3）	パイクラフトの特徴			
8	ルーの調理	ルーの種類と特徴			
9	すし飯の調理	すしの基礎と応用			
10	行事食『クリスマス』	行事に相応しい献立の要点や演出の方法			
11	行事食『正月』	日本の食文化と地域別特徴			
12	揚げ物の調理	揚げ物の吸油率			
13	伝統食『祝い』	日本の食文化の特徴			
14	季節の献立『冬』	季節の食材を使った献立作成の要領及び調理			
15	実習のふり返り	衛生管理について 実習のまとめ・重要事項及び調理技術の確認			
参 考 書	荒川信彦・唯是康彦監修「オールフォト食材図鑑」調理栄養教育公社 1996 (社) 全国調理師養成施設協会「改訂調理用語辞典」調理栄養教育公社 1999				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	指定の実習衣などを着用したうえで、衛生に注意し、常に実践力を身につけるように真剣に積極的な態度で臨むこと。 実習前には参考書を用いて予習し、実習後には実習ノートをまとめること。 調理技術の復習は必ず行うこと。				
評価の方法と時期	実習ノートと定期試験における筆記試験、出席状況、実習態度、調理技術などを基本として形成的および総括的に評価する。				