

| 科目分類 | 専門職の教育 | | | 開講学科 | 医療栄養学科 |
|--|---|---------|----|------|--------|
| 科目番号 | 学年 | 担当セメスター | 区分 | 単位数 | 授業時間数 |
| 13028 | 1 | 後期 | 必修 | 1 | 45 |
| 授業科目名 (英文) | 調理学実習Ⅱ (応用調理・食文化と献立作成) (Food Preparation Ⅱ) | | | | |
| 担当教員名 | 西念 幸江 | | | | |
| 授業の概要及び到達目標 | | | | | |
| <p>実習Ⅰで習得した知識や基本的な技術をもとに、西洋料理・中国料理・日本料理（行事食や季節感のある献立など）の実習に取り組み、技術を習得する。また、西洋料理、中国料理、日本料理の各種料理様式および調理法の特徴と栄養面の違い、テーブルマナーを学習し、料理が生まれた背景や食文化への理解を深める。調理学実習Ⅰ・Ⅱを通して学んだ知識・技術を活かし、食事設計（献立作成、作業計画、衛生管理など）を自ら立て、実践する。将来、食の専門家として幅広い視野で食事の提案ができる力を身につける。</p> | | | | | |
| 準備学習等 | | | | | |
| <p>第1回目プリントや実習内容から日本・西洋・中国料理の特徴やマナーを復習し、ノートに整理すること。</p> <p>第2・3・5～7回目プリントおよび教科書で調理方法を確認してくること。実習内容の復習し、ノートに調理方法などを整理する。</p> <p>第4回目作成した作業工程表を熟読し、理解しておくこと。実施結果を整理して、ノートにまとめておく。</p> <p>第8回目参考文献「調理学の3章新調理システム」を熟読し、理解しておくこと。実習内容の復習し、ノートに調理方法などを整理する。</p> <p>第9・10回目教科書「行事食」を熟読し、理解しておくこと。実習内容の復習し、ノートに調理方法などを整理する。</p> <p>第11回目作成した作業工程表を熟読し、理解しておくこと。実施結果を整理して、ノートにまとめておく。</p> <p>第12回目教科書「調理器具」を熟読し、包丁の手入れの仕方を理解しておくこと。</p> | | | | | |
| 成績評価の方法 | 実技試験 40%、レポート（ノート）40%、授業態度・出席状況 20% | | | | |
| テキスト | 「調理学実習 基礎から応用」（高橋敦子他2名編）：（女子栄養大学出版部） ISBN978-4-7895-5436-7 配布プリント | | | | |
| 参考図書 | <p>（※）「調理のためのベーシックデータ第4版」（女子栄養大学出版部）</p> <p>（※）「調理学 健康・栄養・調理」（柳沢幸江、柴田圭子共編）：（アイ・ケイ・コーポレーション）</p> | | | | |

| | |
|---|---|
| 備 考 | <p>調理学実習Ⅰ・調理学・調理科学実験との関連科目である。調理学実習Ⅰで習得した技術をさらに向上させ、調理学実習Ⅱでは作業計画なども行えるように繋げる。実習着・帽子を着用、爪を短く切って身支度を整える、実習室用のサンダルに履き替えて入室すること。</p> <p>授業のはじめにデモンストレーションをして調理法や注意事項を説明するので、遅刻せずに出席してほしい。</p> <p>学生の理解度や祝祭日、学校行事等により授業順序の入れ替えや授業内容の変更がある。</p> <p>この授業は180分×12回で行う。</p> <p>レポートは添削後返却しますので、以降の振り返り学修に活用してください。</p> |
| 授 業 計 画 | |
| <ol style="list-style-type: none">1. 日本・西洋・中国料理の特徴やテーブルマナーについての講義及び実習2. 西洋料理3. 中国料理4. 作成した作業工程表による実習5. 日本料理Ⅰ6. 日本料理Ⅱ7. イタリア料理8. 真空調理9. クリスマス料理10. 正月料理11. おもてなし料理の実習12. 包丁研ぎおよびまとめ | |