科目名	調理学実習Ⅱ					
授業形態	履修形態	単位数		年次	開講期	
実習	必修	1 単位		2年次	前期	
担当者名	櫻井 菜穂子		関連する資格	栄養士免許必修		
担当有有	山下 晋平			プロドコーディネ	フードコーディネーター資格必修	

授業概要

栄養士を目指す学生は料理ができることは必須である。和食、洋食に加えて、料理の幅を広げるため、 日常食となった中国料理について習得する。さらに料理技術を磨き、日常食の献立作成・調理ができ ることを目的とする。

到達目標

- ・中国料理についての献立構成、特殊材料や器具の使用、食事 作法について習得できる
- ・洋食のマナーが体験を通して身につく
- ・日常食の献立作成・調理ができる。

成績評価方法

実習への意欲・態度 調理実習ノート 実技試験および定期試験

	評価基準							
評価項目	知識	思考	関心	技能	松本	その他	評価割合	
	理解	判断	意欲	表現	態度	ての他	(%)	
定期試験 (中間・期末)	0	0					50	
小テスト、授業内レポート								
宿題、授業外レポート	0	0	0				20	
授業態度・授業参加度	0	0	0				20	
プレゼンテーション								
グループワーク	0	0	0	0	0			
演習								
実習	0	0	0	0	0		10	
授業計画と概要						アクティブラーニング		
1)中国料理の概要説明								
2) 季節に応じた日本料理 (春の献立)								
3) 中国料理の献立形式による班単位での実習								
4) 中国料理の献立形式による班単位での実習								

6) 中国料理の献立形式による班単位での実習 7) 中国料理の献立形式による班単位での実習 8) 西洋料理試食会、洋食マナーの習得 9) 中国料理の献立形式による班単位での実習 10) 中国料理の献立形式による班単位での実習 11) 献立実技テスト 12) DVD視聴 日本の食文化 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立) 授業外学習	5) 季節に応じた日本料理 (初夏の献立)				
7) 中国料理の献立形式による班単位での実習 8) 西洋料理試食会、洋食マナーの習得 9) 中国料理の献立形式による班単位での実習 10) 中国料理の献立形式による班単位での実習 11) 献立実技テスト 12) DVD視聴 日本の食文化 レポート 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
8) 西洋料理試食会、洋食マナーの習得 9) 中国料理の献立形式による班単位での実習 10) 中国料理の献立形式による班単位での実習 11) 献立実技テスト 12) DVD視聴 日本の食文化 レポート 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)	6) 中国料理の献立形式による班単位での実習				
8) 西洋料理試食会、洋食マナーの習得 9) 中国料理の献立形式による班単位での実習 10) 中国料理の献立形式による班単位での実習 11) 献立実技テスト 12) DVD視聴 日本の食文化 レポート 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
9) 中国料理の献立形式による班単位での実習 10) 中国料理の献立形式による班単位での実習 11) 献立実技テスト 12) DV D視聴 日本の食文化 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)	7) 中国料理の献立形式による班単位での実習				
9) 中国料理の献立形式による班単位での実習 10) 中国料理の献立形式による班単位での実習 11) 献立実技テスト 12) DV D視聴 日本の食文化 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
10) 中国料理の献立形式による班単位での実習	8) 西洋料理試食会、洋食マナーの習得				
10) 中国料理の献立形式による班単位での実習 11) 献立実技テスト 12) DVD視聴 日本の食文化 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
11) 献立実技テスト 12) DVD視聴 日本の食文化 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)	9) 中国料理の献立形式による班単位での実習				
11) 献立実技テスト レポート 12) DVD視聴 日本の食文化 レポート 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立) 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
12) DVD視聴 日本の食文化 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)	10) 中国料理の献立形式による班単位での実習				
12) DVD視聴 日本の食文化 13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)	11) 献立実技テスト				
13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)	12) DVD視聴 日本の食文化	レポート			
14) 行事食の実習 精進料理 15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)	13) 中国料理の献立形式による班単位での実習 				
15) 季節に応じた日本料理 (夏の献立)					
	14) 行事食の実習 精進料理				
授業外学習	15)				
授業外学習					
l de la companya del companya de la companya del companya de la co					

- ・実習前にはレシピを熟読してくること
- ・実習終了後はすみやかに調理実習ノートの整理をして復習をする

テキスト、参考書、教材	関連する科目			
「調理のためのベーシックデータ第4版」松本仲子 (女子栄養大学出版部)	調理学 基礎調理実習 調理学実習Ⅰ、Ⅲ			

備考

- ・身支度を清潔に整えて出席すること。(白衣、髪は束ねて帽子をかぶる、つめ切り)
- ・実習中は私語を慎み、調理作業は協同して計画的に進めていく。