

科目名	調理学実習Ⅲ						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1 単位	2 年次	後期			
担当者名	櫻井 菜穂子 眞田 昭彦 山下 晋平	関連する資格	栄養士免許必修				
授業概要 栄養士免許取得に向けて、専門家による指導やグループワーク・実習などを通して、料理の応用力を高めて対象者に適した献立作成、調理ができることを目的とする。							
到達目標 ・食材を生かした目的別の調理能力を養うことができる。 ・対象者に適した料理が提供できるようになる。 ・衛生的に効率よく、調理、片付け、清掃ができるようになる。			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				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○					50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				20
授業態度・授業参加度	○	○	○				20
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		
演習							
実習	○	○	○	○	○		10
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 献立研究・献立作成の検討							
2) 日本料理の献立形式による班単位での実習（秋の献立）							
3) 献立実習 500 k cal の食事							
4) 献立実習 減塩の工夫							
5) 諸外国の料理							

6) 献立作成 (対象者別献立作成)	
7) 献立実技試験 (対象者別)	
8) DVD (高齢者の食事)	レポート
9) 専門調理実習 講義・実習	
10) 山口県の郷土料理	
11) 行事食 クリスマス料理	
12) 行事食 おせち料理	
13) 諸外国の料理	
14) パーティー形式での実習	
15) 調理器具の手入れ・清掃	
授業外学習	
<ul style="list-style-type: none"> ・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 (女子栄養大学出版社)	調理学 基礎調理実習 調理学実習Ⅰ、Ⅱ、
備考	
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	