

授業科目(ナンバリング)	調理学実習Ⅱ (IA138)			担当教員	古賀 貴子		
展開方法	実習	単位数	1 単位	開講年次・時期	1 年・後期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
調理学の理論および調理学実習Ⅰで学んだ知識、技術をもとに、調理操作を把握し、基本調理操作からさまざまな応用への発展が導ける。食品材料の取り扱い、調理法の特徴、料理の組み合わせ、分量の把握、材料の標準的配合および調味割合などを学ぶ。							② ⑩ ⑪ ⑫
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	(1) 食品の調理特性および味付けの基本をふまえ、調味割合として調味の標準化ができる。				定期試験	45%	
	(2) 調理学の理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を関連づけて説明できる。食品材料の取り扱いの知識を理解し説明できる。 (3) 基本的な調理技術を身につける。代表的な調理器具を使用し、代表的な調理操作ができる。				実技試験	30%	
情報収集、分析力	調理法の特徴、料理の組み合わせを考え、自ら調理をして盛り付けまでをすることができる。				創作料理試験	15%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力	日常食の献立（主食、主菜、副菜、汁物）の調理ができる。日本の伝統的食文化の特性に応じた正月料理、日本料理等食文化をふまえた調理ができる。西洋料理、中国料理の献立形式をふまえた調理ができる。				授業態度・授業への参加度（授業の実習記録および実習課題の提出とその内容）	10%	
多様性理解力							
出 席					受験要件		
合 計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> 定期試験の成績を45%とする。 定期試験は、適切な分量の把握、材料の標準的配合および調味割合を指摘できたか、食品材料の取り扱いの知識を理解し説明できたか、調理学の理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を関連づけて説明できたか評価する。 実技試験および創作料理試験の詳細については授業内で指示する。 実技試験（30%）および創作料理試験は調理法の特徴、料理の盛り付けについて、見た目や味から評価する（15%）。 実習課題の内容に関するフィードバックは、授業内で行う。 出席した授業の実習記録を提出する。実習記録はコメント等を記入して次週の実習時に返却する。 授業態度・授業への出席は、基本的なマナー（実習に適した身だしなみ）、積極的な実習への取り組みなどが含まれるため、適時点検・評価する。 							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> 作成した実習書を配布する。 実習記録に料理について修得したこと、改善点、感想等を記載し、次回実習時に提出する。実習記録は理論的かつ独自の内容をもつように書くことができたかを評価する。文字数不足および誤字・脱字は減点の対象とする。 この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分とする。 							
教科書・参考書							
<p>教科書：作成した実習書を配布する。 食品成分表 女子栄養大学出版部 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部</p> <p>参考書：『調理学』＜ステップ・アップ栄養・健康科学シリーズ＞化学同人 河内公恵 編 （調理学で使用した教科書である。他の関連科目と併せて理解することが望ましい）</p> <p>指定図書：たのしい調理－基礎と実習－ 医歯薬出版 山内知子 他著</p>							

授業外における学修及び学生に期待すること			
<ul style="list-style-type: none"> 調理技術を身につけることができるように積極的に実習に取り組む。 料理の盛り付け方については様々な料理の本を参考にして感性を高めることを期待する。 実習記録は参考書等を活用して調理学の理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を関連づけてまとめる。 授業中の無断での携帯電話の使用は厳禁である。 授業中の無許可での退室は不可とする。 授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。 			
回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	西洋料理	スープと魚料理 澱粉の調理	1 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
2	西洋料理	麺料理 ゼラチンの調理	2 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
3	日本料理	飯物と汁物 7 和え物	3 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
4	日本料理	飯物と汁物 8	4 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
5	日本料理	飯物と汁物 9	5 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
6	中国料理	前菜（冷盆） 点心（切麺） あんかけ料理（溜菜）	6 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
7	中国料理	汁物料理（湯菜） 煮物料理（焼菜） 点心（粉）	7 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
8	中国料理	揚げ物料理（炸菜） 煮込み料理（煨菜） 点心（飯）	8 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
9	西洋料理	カレー料理 甘味料理	9 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
10	西洋料理	麺料理 甘味料理	10 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
11	西洋料理（行事食）	クリスマス料理	11 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
12	日本料理（行事食）	正月料理（おせち料理 雑煮）	12 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。
13	日本料理	飯物と汁物 10	13 回目の実習記録を作成、課題に取り組む。創作料理の献立作成および試作をする。
14	実技試験	卵料理 野菜の切り方	実技試験の練習をする。
15	創作料理試験	創作料理	創作料理の練習をする。
16	定期試験		

注) 授業内容は前後することがある。