

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	必修
担当教員			
須谷 和子			
金1、2			
添付ファイル			

科目の概要	1年次で学んだ調理理論・技術を基本にして、日常的な料理の組み合わせへの展開を試みる。調理過程における総合的な力を高めるとともに、季節の食材を使った料理、様々な国の料理を実習し食事作法についての理解も深める。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション、西洋料理① ・ペンネのアッラビアータソース ・茹で海老のツナソース</p> <p>第2回 日本料理① ・筍ごはん ・若竹汁 ・煮魚 ・春菊の白和え ・いちご大福</p> <p>第3回 西洋料理② ・ロールパン ・チキンカツレツ ・コールサラダ ・パンプキンスープ ・コーヒーゼリー</p> <p>第4回 中国料理① ・白飯 ・古咄肉 ・辣椒黄瓜 ・トマトと青梗菜のスープ ・杏仁酥餅</p> <p>第5回 日本料理② ・十六穀ご飯 ・天ぷら ・南京のそぼろあんかけ ・赤だし ・水羊羹</p> <p>第6回 西洋料理③ ・カレーピラフ ・鮭のホイル包み焼き ・グリーンサラダ ・コンソメスープ ・レモンスカッシュ</p> <p>第7回 西洋料理④ ・サンドイッチ ・ホタテのクリームスープ ・カスタードプリン ・コーヒー</p> <p>第8回 日本料理③ ・赤飯 ・茶碗蒸し ・魚の照り焼き ・胡瓜の酢の物 ・黒糖葛餅</p> <p>第9回 日本料理④ ✦お弁当 (しょうがご飯 筑前煮 だし巻き卵 椎茸のウニ和え 吉野鶏のすまし汁)</p> <p>第10回 西洋料理⑤ ・チキンカレー ・マセドニアサラダ ・フルーツソルベ</p> <p>第11回 日本料理⑤ ・ちらし寿司 ・切干大根の酢の物 ・すまし汁 ・フルーツ白玉</p> <p>第12回 中国料理② ・涼拌麺 ・奶豆腐</p>
学習到達目標	調理学実習Ⅰで学んだ内容や技術を活用・発展させ、食品の調理性や各調理操作（煮る、蒸す、揚げる、炒める、焼くなど）を考えた上で日常の献立にも生かせる実習内容を理解し、円滑な調理操作が行えるようになることを目指す。さらに、四季のもてなし料理や行事食にも応用できる力を身に付け、実践できるようになる。
授業の方法	毎回、実習内容のポイントについて講義、一部師範を行う。実習内容を十分に理解した上でグループ（4～5名）に分かれて実習を行う。グループ内で分担を決め各々が衛生面に留意し、料理を完成させる。試食、片付けに至るまで時間内に実習が展開できるようにグループ内でコミュニケーションをとりながら進行する。
成績評価の方法	実習への参加態度（60%） 課題・レポート（40%）
教科書・テキスト	オーム社 「これからの調理学実習 基本手法から各国料理・行事食まで」新調理研究会編 授業時に随時プリントを配布する。）
参考書	実習時に指示する。
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	事前学習：毎実習終了後に次回の実習メニューを提示する。テキストを一読しておくこと。 事後学習：毎回実習終了時に出す課題について調べ、レポートを作成すること。 レポートは実習終了後1週間以内に提出することとする。 全実習終了後にノート提出すること。
履修上の留意事項	規定の清潔なユニフォームと上靴を着用し、衛生的な配慮のもと実習に臨むこと。
オフィスアワー	水曜日 2限目

課題に対する フィードバックの 方法	提出された課題・レポートは添削後返却する。
実務経験	管理栄養士
その他	食材の入荷状況により、順番が入れ替わることもある。