

講義科目名称： 調理学実習Ⅲ

授業コード： 51203000

英文科目名称： Cooking Practice III

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	4	1	選択
担当教員			
須谷 和子			
土1、2、3			
添付ファイル			

科目の概要	学生主体でグループワーク、実習を行う。興味を持った食文化や料理、場面設定について調べ献立作成、栄養価計算、発注を行い、調理実習を行う。
授業の内容	第1～3回 オリエンテーション グループワーク（テーマ、献立の立案） 第4～6回 教員からの提案料理：実習① 第7～9回 教員からの提案料理：実習② 第10～12回 グループ実習に向けてのワーク 第13～15回 グループ提案料理プレゼンテーション 第16～18回 グループ提案調理実習① 第19～21回 グループ提案調理実習② 第22～24回 パーティー料理
学習到達目標	調理学実習Ⅰ、Ⅱで学んだ内容や技術を活用、発展させ、食品の調理特性や調理操作を考えた上で実習を行う。 日本の伝統料理、諸外国の料理などテーマを決めて献立を組み立て、将来管理栄養士として専門職に就いた場合にも参考となる学びとする。
授業の方法	グループ（4～5名）に分かれて実習を行う。班ごとにテーマ、栄養価、調理操作、段取りを考え衛生面に留意し試食、片付けにいた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%） 献立の立案や栄養価など課題への取り組み（40%）
教科書・テキスト	随時プリント配布
参考書	授業時に指示する
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：どのようなテーマにして実習を行うか、それに向けて調理実習の教科書や料理に関する調査を行う。 事後学習：実習全体を通しての学びや反省点をレポートにまとめる。
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時間目
実務経験	管理栄養士
その他	