

| | | | |
|--------|-----|-----|--------|
| 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12 | | | |
| 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、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、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：平成27年第1版 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時間目 |

| | |
|------|---------------------------|
| 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がある。 |