

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
調理学実習Ⅱ	生川 美江	実習	1	栄養士必修	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	前期開講の「調理学実習Ⅰ」で習得した食材の扱い方、食事計画の作成についての知識をさらに深めると同時に、「給食運営管理論実習Ⅰ」に向けた大量調理の基礎を学ぶ。さらに、さまざまな条件を考慮した献立作成をおこない、その献立を調理して評価・考察することにより、満足度の高い献立作成ができる能力を身につける。						
到達目標	①基本的な調理操作に加え大量調理を想定した調理操作を行うことができる ②大量調理を想定した献立作成ができる						
回	学習内容						
1	オリエンテーション・食品構成の作成						
2	献立作成：課題献立（肉じゃがを含む大量調理向き献立）						
3	調理実習：日本料理（親子どんぶり、そばろ煮、すまし汁）						
4	調理実習：課題献立（肉じゃがを含む大量調理向き献立）						
5	献立作成：課題献立（ハンバーグを含む大量調理向き献立）						
6	調理実習：中国料理（炒菜、拌菜湯菜、点心）						
7	調理実習：課題献立（ハンバーグを含む大量調理向き献立）						
8	調理実習：日本料理・季節のもてなし料理（こわめし、魚の焼き物、煮物、あえ物、吸い物）						
9	献立作成：課題献立（年越しそばを含む大量調理向き献立）						
10	調理実習：製菓（シュークリーム、アイスボックスクッキー）						
11	調理実習：クリスマス料理（コキール、カナッペ、コンソメスープ、アイスボックスクッキー）						
12	調理実習：おせち料理（祝い肴、口取り、焼き物、酢の物、煮物）						
13	調理実習：課題献立（年越しそばを含む大量調理向き献立）						
14	調理実習：日本料理（巻き寿司・いなりずし、あえ物）						
15	実習のまとめ（実施献立の評価と考察）						
予習内容 復習内容	予習：事前に実施献立を配布した場合は熟読しておく。課題献立は綿密な打ち合わせをして臨む。 復習：実習のまとめのレポートを課す。						
教科書	香西みどり・綾部園子/編著、『「流れと要点がわかる」調理学実習』光生館（調理学実習Ⅰでも使用）、実施献立を資料として配布する。						
成績評価	実習に積極的に取り組む姿勢 20%、グループワークに積極的に取り組む姿勢 20%、実習のまとめのレポート 60%で成績評価を行う。欠席回数が6回になった場合は評価対象外とする。						
実務経験	保健センターにおいて管理栄養士として勤務していました。実務経験を活かし、健康の保持・増進に寄与する食事計画と給食運営に必要な知識・技術が修得できるよう努めます。						
その他 特記事項	班単位での学修が多くなるため、極力遅刻・欠席をしないよう心掛けてください。やむを得ず欠席する場合は、学科宛メールおよび班員への連絡を必ず行ってください。また、実施献立を事前に配布する場合は熟読し、班内での打ち合わせの上、実習に臨んでください。						