

講義科目 : 調理学実習Ⅱ	単位数 : 1
担当 : 駒田 亜衣	学習形態 : 選択科目 栄養士免許必修科目
	実務経験 : 有

講義の内容・方法および到達目標

調理の理論に基づいた調理操作は、料理の栄養面、安全面、嗜好面を満たすものである。

前期開講の「調理学実習Ⅰ」では、日本料理、西洋料理、中国料理の基本的な調理操作を学ぶ中で、正しい調理機器の使い方、食材の扱い方などを修得するとともに、食品の組み合わせなどを考慮した基本的な食事計画の作成について学んだ。

本実習でも引き続きそれらを考慮し、加えて「給食運営管理論実習Ⅰ」に向けた大量調理の基礎も学ぶ。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。

本実習では、基本的な調理操作に加え、大量調理を想定した献立作成と調理の技術を修得することを到達目標とする。

授業計画

第1回	オリエンテーション・献立作成
第2回	調理実習・日本料理（巻き寿司）
第3回	献立作成（ハンバーグ・副菜）
第4回	調理実習・中国料理（炒飯）
第5回	調理実習・日本料理（松花堂弁当）
第6回	調理実習・日本料理（鯛の主菜・酢の物）
第7回	献立作成・中国料理（80kcal副菜）
第8回	調理実習・中国料理（中華バイキング）
第9回	献立作成（スープ・サラダ）
第10回	調理実習・西洋料理（コキール）
第11回	調理実習・製菓（ロールケーキ）
第12回	調理実習・日本料理（おせち料理）
第13回	献立作成（ムニエル・副菜）
第14回	調理実習・西洋料理（ピラフ）
第15回	実習のまとめ（実施献立の評価と考察）

教材・テキスト・参考文献等

- ・松本仲子(監修)「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)
- ・「調理学実習Ⅰ」で使用した教科書を適宜参考にする。
- ・実習で使用する献立等は毎回配付する。

成績評価方法

- ・課題レポート（60%）、平常点（40%）で評価する。平常点は実習態度、実習技術、出席状況を総合的に評価する。

実務経験

病院で栄養士・管理栄養士として勤務していました。実務経験を活かし、給食の運営と栄養管理に必要な知識・技術が修得できるよう努めます。

その他

- ・「調理学」「調理学実習Ⅰ」を必ず受講していることとする。