

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
応用調理学実習	2年次	必修	実習	1単位（45時間）	小林 奈穂 ※
授 業 概 要					
1年次に学んだ調理の基本手法および各種食品の取扱い方を基礎として、応用性のある調理の手法を学び、日本料理・西洋料理・中国料理の実習を通じて、食文化の多様性を知る。また、発注・検収およびHACCPに基づいた作業工程など、大量調理の基礎知識を得る。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理技術のコツを科学的に理解し、理論に基づいて再現性の高い技術を習得する</li> <li>・食材の標準的な素材重量と価格、料理あたりの純使用量を答えることができる</li> <li>・食材の純使用量から発注量を算出し、発注書を作成することができる</li> <li>・標準的な調味濃度を理解し、実際に調理することができる</li> <li>・知識や技術を献立作成や大量調理に生かすことができる</li> </ul>					
実務経験のある教員					
小林 奈穂：給食施設における給食の運営、栄養管理の経験を踏まえ、学習内容が実践にどのように活かされるかを随時授業に取り入れる					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2	オリエンテーション：煎茶、紅茶、さくら餅、シュークリーム				小林 奈穂 ※
3・4	日本料理献立①：たけのこご飯、若竹煮、炊き合わせ、かきたま汁				
5・6	日本料理献立②：藤飯、天ぷら、茶碗蒸し、酢みそ和え				
7・8	西洋料理献立①：豚肉のピカタ、アスパラと半熟卵のサラダ、グリーンピースのポタージュ、アーモンドチュイール、ライス				
9・10	西洋料理献立②：鯛のポワレ ブールブランソース、ニース風サラダ、野菜スープ、クレープのオレンジバター風味、パン				
11・12	西洋料理献立③：ビーフステーキ、人参のラペ、ビシソワーズ、グレープフルーツゼリー、パン				
13・14	中国料理献立①：もち米のかやく飯、搾菜と豚肉のスープ、かにたま、胡瓜の和え物、蒸しカステラ				
15・16	中国料理献立②：中華粥、くらげの酢の物、焼売、青梗菜の炒め煮、杏仁豆腐				
17・18	中国料理献立③：炸醬麵、鶏肉とナッツの炒め物、冬瓜のスープ、マンゴープリン				
19・20	大量調理の基礎：えびピラフ、鶏のから揚げ、焼きそば、ボイル野菜、かぼちゃの煮物				
21・22	イベント食：巻き寿司、いなり寿司、はまぐりの潮汁、白和え、葛切り				
23・24	西洋料理献立③：トマトソースのオレキエッテ、アクアパッツァ、バーニャカウダー、ティラミス				
25・26	確認試験、実習室整備				
学 習 方 法					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習内容を確認し、調理学・調理科学の知識を復習しておくこと</li> <li>・各回の課題に取り組み、理解を深めること</li> <li>・4～5人の班で実習する 適切な役割分担と十分な連携を心がけること。</li> </ul>					
評 価 方 法					
課題および実習ノート60%、確認試験（実技・筆記）40%					
先 修 科 目					
教 科 書、参 考 書					
たのしい調理 - 基礎と実習 - 水谷令子 他 同文書院 調理と理論 山崎清子 他 同文書院 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部 日本食品成分表 出版社不問					