| 科目名 | 調理学実習Ⅱ | 科目分類 | □基礎教育科目　■専門教育科目<br>□卒業必修　■栄養士必修　□選択 |
|---|---|---|---|
| 英文表記 | Practical Cookery ScienceⅡ | 開講年次 | ■１年　□２年 |
| ナンバリング | FS132D | 開講期間 | □前期　■後期　□通年　□集中 |
| ふりがな | たなか　けいこ | 授業形態・修得単位 | 実習　・１　単位 |
| 担当教員名 | 田　中　景　子 | 実施方法 | ■対面のみ　□遠隔のみ<br>□対面・遠隔併用 |
| | | 実務家教員担当科目 | |
| 授業のテーマ | 調理学実習Ⅰで学んだ基礎調理をふまえ、応用調理について学ぶ。 | | |
| 授業概要 | 本実習では食品の特性や調理法を実践的に習得し、さらなる調理技術の向上を目指す。 | | |
| 到達目標 | [知識]食品の調理特性を体系的に学び、調理操作、調理科学を理解する。<br>[技能]安全・衛生面に配慮し、広い視野をもって調理技術を身に付ける。<br>[態度]グループ実習を通して自己や他者の役割を理解し、協調性をもって積極的に実習に参加する。 | | |
| 授業時間外の学習 | 授業計画に該当するテキストの予習および前回授業の復習を、週 60 分以上行うこと。<br>家庭での調理の機会を多くし、技術の上達に努める。課題は期日を守って提出する。 | | |
| 履修条件 | 調理学、調理学実習Ⅰを習得していることが望ましい。 | | |

授業計画

| | |
|---|---|
| 第１回 | テーマ：基礎実習「視覚とおいしさとの関係」：寒色と暖色の背景がおいしさに及ぼす影響 |
| 第２回 | テーマ：基礎実習「茹でる」：野菜をゆでた場合の重量変化、乾麺の品質、茹で時間、食味の特徴 |
| 第３回 | テーマ：応用実習「米の調理性Ⅱ」：もち米の扱い方、加水量、炊飯方法（湯炊き法）（炊きおこわ、炊き合わせ） |
| 第４回 | テーマ：基礎実習「揚げる」：揚げ物の衣の種類と油切りによる脂肪量の変化、材料の性質による揚げ温度、時間と製品の性状 |
| 第５回 | テーマ：基礎実習「小麦粉の調理性」：小麦粉の種類とドウの物性およびグルテンの採取、ルーの加熱温度とソースの調理法および性状 |
| 第６回 | テーマ：応用実習「揚げ物」：衣の役割、衣の攪拌の影響、素揚げの温度条件（天ぷら、イカときゅうりの酢の物） |
| 第７回 | テーマ：基礎実習「卵の調理性」：鶏卵の各部重量、卵の熱凝固（ゆで卵、目玉焼き、スクランブルエッグ） |
| 第８回 | テーマ：応用実習「小麦粉・卵の調理性」：小麦粉の振り込み法、卵の調理法の種類（スパゲティミートソース、ポーチドエッグ） |
| 第９回 | テーマ：応用実習「炒め物」：中国料理の基本、油通し（青椒牛肉絲、玉米湯） |
| 第 10 回 | テーマ：基礎実習「いも類」：さつまいもの加熱方法と糖度の関係、じゃがいもの調理性 |
| 第 11 回 | テーマ：応用実習「行事食①」：クリスマス料理（オードブル、ローストチキン、ロールケーキ） |
| 第 12 回 | テーマ：応用実習「行事食②」：正月料理（雑煮、二色卵、のし鶏、紅白なます、くりきんとん） |
| 第 13 回 | テーマ：基礎実習「ゲル化剤」：ゼラチンのゲル化へのたんぱく質分解酵素の影響、でんぷん寄せ |
| 第 14 回 | テーマ：応用実習「行事食③」：ひな祭り料理（太巻き寿司、茶巾寿司、菜の花のからし和え、桜もち） |
| 第 15 回 | テーマ：基礎実習「蒸し物Ⅱ」：蒸しパンに及ぼす膨化剤の影響、希釈卵液のゲル化とテクスチャーに対する調味料の影響 |
| 第 16 回 | 定期試験 |

| | |
|---|---|
| テキスト | 香西みどり・綾部園子編著　「よくわかる調理学実習ー流れと要点ー」朝倉書店 |
| 参考文献・資料 | 山内智子編　「たのしい調理　基礎と実習　第６版」　医歯薬出版株式会社<br>山崎清子他著　「NEW　調理と理論　第二版」同文書院 |
| 成績評価の方法 | 定期試験〈筆記・実技〉（60%）、課題提出（30%）、実習態度（10%）を基本に総合的に評価する。出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。 |
| 成績評価基準 | 秀(100～90 点)、優(89～80 点)、良(79～70 点)、可(69～60 点)、不可(59 点以下) |
| オフィスアワー | 木曜日 12：10-14：30 |
| 受講生に望むこと・受講のルール | 身支度をきちんとする。5 分前行動の励行。授業中の私語は慎むこと。スマホ禁止。遅刻 30 分過ぎは出席と認められません。途中退席は申し出ること。授業回数の 4/5 以上の出席がないと単位が認められません。課題レポート提出は期限厳守。班員とコミュニケーションをしっかり取り、楽しく積極的に学ぶこと。 |