

科目名	調理学実習 2 (栄養士必修:FS 必修:NR・SA 必修)		
授業形態	実習	学年	1
開講時期	2022 年度 後期	単位数	1
担当教員	宮下 朋子、水尾 和雅		
内容および計画	調理学実習 I を基礎に、調理に関するさらに高度な科学的知識と技術の修得をする。 また、お正月料理やクリスマス料理などを通して、行事食の意義、特徴、食文化を知る。 複雑な調理操作とその結果に得られる味や香り、テクスチャーを体験し、味覚の奥行きや広がり を修得するとともに、再現性よく調理ができるようになる事を目的とする。		
1	講義および調味料の計算方法		
2	(1)もち米の扱い方 (2)いかの調理性 (3)日本茶の入れ方		
3	(1)小豆の調理性		
4	(1)味噌コロイドの吸臭性と生姜のマスクング効果 (2)酢の物に用いる調味料の割合		
5	(1)かたくり粉を用いたあんの作り方と料理に適する濃度		
6	(1)寿司の歴史 (2)合わせ酢の割合		
7	(1)天ぷらの調理要領について		
8	(1)クリスマス料理について (1)野菜の色素を生かしたクリームスープの作り方 (3)紅茶の入れ方		
9	(1)お正月料理の歴史と意義		
10	1)挽肉料理の留意点		
11	(1)炸菜の調理要領		
12	(1)炒菜の調理要領		
13	(1)小麦粉の調理性		
14	まとめ 1		
15	まとめ 2		
教科書			
	タイトル	著者名	出版社
	ISBN	発行年	
新	調理学実習 第二版 ー基本調理から給食への展開ー	宮下朋子、村元美代 他	同文書院
参考書	NEW 調理と理論 山崎清子ほか 同文書院 2021		
成績評価			
	評価方法	割合(%)	
	筆記試験	50%	
	実技試験	25%	
	実習ノート	25%	
学習到達目標	①日本料理、西洋料理、中国料理および行事食の特徴や様式を踏まえた調理と食事提供ができる。 ②調味パーセントを活用した調味を実践できる。		

	<p>③日本の食文化を理解し、それを踏まえた日常食や行事食などの調理ができる。</p> <p>④調理科学をベースに、調理におけるより高度な知識および技術を実践できる。</p>
先修条件	
実務経験	
その他	