

科目名	調理実習Ⅱ					開講 キャンパス	神 埼
担当者	林 眞知子・副 島 順 子						
開講年次	1	開講期	後期	単位数	1	必修・選択	選 択
授業の概要 及びねらい	調理実習Ⅱでは、調理実習Ⅰで学んだ基礎をふまえ、食品加工や行事食・郷土料理の内容も含めた実習を通して、実際の調理現場において応用できる調理知識や技術を学ぶ。						
授業の 到達目標	1) 基本的な調理技術を習得する。 2) 食品加工の原理を理解し、説明できる。 3) 和食・中華・洋食の献立の構成が説明できる。 4) 季節ごとの行事食の意味を説明し、ふさわしい食事を調理出来る。 5) 基本的な加工食品を作ることができる。						
学習方法	実習						
テキスト及 び参考書等	調理実習Ⅰに使用したもの。必要に応じてプリントを配布する。						
評価基準・方法	到達目標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	○	○				20	
小テスト等	○			○		20	
宿題・授業外レポート	○			○		30	
授業態度		○	○	○		15	
受講者の発表							
授業への参加度	○	○	○	○		15	
その他							
合計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画 (学習内容・キーワードとスケジュール)							
第1週	調理実習：基本的な和食の献立						
第2週	調理実習：秋の献立						
第3週	調理実習：基本的な中華の献立						
第4週	調理実習：基本的な洋食の献立						
第5週	調理実習：冬の献立						
第6週	調理実習：クリスマスの献立						
第7週	調理実習：お正月の献立						
第8週	調理実習：春の献立 (節分・雛祭り)						
第9週	加工実習：大豆の加工 (1) 豆腐を作る						
第10週	加工実習：微生物を利用した加工 米麴を作る						
第11週	加工実習：大豆の加工 (2) 米味噌を仕込む						
第12週	加工実習：野菜・果実の加工 漬物、ジャムを作る						
第13週	加工実習：畜産加工 フレッシュソーセージを作る						
第14週	加工実習：穀類の加工 (1) 米粉・小麦粉の加工						
第15週	加工実習：穀類の加工 (2) 小麦粉の加工						
第16週	まとめと試験						
備考	都合により実習の順番を変更することがある。 予習：レシビプリントを配布するので、実習前に必ず目を通し、調理手順等を確認し、必要な項目は記入しておく。 復習：配布されたプリントを整理し、空欄は埋めておくこと。不明な点は質問するなどして放置しないこと。						