

科 目 名	調理実習Ⅲ					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	山 崎 美津代						
開 講 年 次	2	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Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎をふまえ、調理実習Ⅲでは毎週テーマに適する献立を実習し、大量調理に応用できるちからを身につける。まとめとして、一品料理カードを作成できるように実習を行う。						
授 業 の 到 達 目 標	1) 同じ食材を使い数種類の料理にすることができる。 2) 一品料理を行事食や一食の献立に組み合わせることができる。 3) 一品料理（少量調理）を大量調理に応用することができる。 4) 実習を通して調理技術を向上させ、さまざまな創意、工夫ができるようになる。						
学 習 方 法	実習を通して行う。グループ学習						
テキスト及 び参考書等	必要に応じてプリントと配布や参考書を紹介する						
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	◎	◎				50	
小テスト等							
宿題・授業外レポート							
授業態度			◎		◎	30	
受講者の発表							
授業への参加度			◎			20	
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	肉を使った一品料理						
第 2 週	肉を使った一品料理						
第 3 週	魚を使った一品料理						
第 4 週	魚を使った一品料理						
第 5 週	卵、乳・乳製品を使った一品料理						
第 6 週	卵、乳・乳製品を使った一品料理						
第 7 週	大豆・大豆製品を使った一品料理						
第 8 週	いも類を使った一品料理						
第 9 週	いも類、野菜を使ったデザート						
第 10 週	緑黄色野菜を使った一品料理						
第 11 週	緑黄色野菜を使った一品料理						
第 12 週	その他の野菜、きのこ類を使った一品料理						
第 13 週	その他の野菜、きのこ類を使った一品料理						
第 14 週	カルシウム、鉄供給源となる一品料理						
第 15 週	まとめ						
第 16 週	筆記試験						
備 考	事前学習（授業外）：調理技術の基本は身につけておく。 事後学習（授業外）：栄養価算出、料理の感想、スケッチ等、今後活用できるレシピに整理する。 類似調理等を行い、下処理から料理完成までの調理工程のポイントを確認する。						