科目区分	専門教育科目	授業科目名		調理学実習	皿 科目コード 258710 担当			担当者	太田 智子				担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士 コース	配当年次	2年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択 の別	選択	免許・資格要件	許・資格要件 栄養士必修			
授業形態	実習	履修条件								科目区分 教育職員免許法				
実務の経験	を有する教員担当科目			験内容及び の関連							施行規則に 定める 科目区分等	科目に含める ことが必要な 事項		

授業の主題	「調理学実習I・Ⅱ」で習得した知識と技術を基に、栄養士として応用展開できる実践力を養う。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出物は添削・返却後、必要に応じて解説を行う。
授業の方法	授業形式は「調理学実習II」と同様に実習形式で行う。示範はポイントのみ行い、個別に指導する。関連資料を適宜配布する。	アクティブ・ラーニングの 実施方法	少人数のグループに分かれて調理を行う。

回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	オリエンテーション	【事前】調理学実習 I · II の復習をし、配布資料や教科書を読んで実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第2回	製菓 シュークリーム	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備を ととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第3回	郷土料理 長崎てんぶら ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備を ととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第4回	世界の料理 スパイスカレー ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備を ととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第5回	世界の料理 巻き寿司、いなり寿司 ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備を ととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第6回	世界の料理 スパゲティミートソース ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備を ととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第7回	魚の調理講習会(外部講師)	【事前】魚のおろし方を復習する 【事後】授業の内容についてまとめる
第8回	実技試験	【事前】実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備をととのえる

回数	授業計画	事前・事後学修
第9回	世界の料理 トムヤムクン、生春巻き ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第10回	坂井の料理 クリームコロッケ ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第11回	世界の料理 点心	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第12回	世界の料理 ビーフシチュー ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第13回	世界の料理 チゲ、ナムル ほか	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
第14回	実技試験	【事前】実技試験にむけ、自主的に練習する など準備をととのえる
第15回	製菓 焼き菓子	【事前】配布資料や教科書を読み、実習準備をととのえる 【事後】授業の内容についてまとめる
		事前・事後 学修時間 (分/授業1回) 30分/授業1回

教科書 [書名/著者 名/出版社]	たのしい調理 基礎と実習 第6版/安藤真美、村上恵ほか/医歯薬出版株式会社、日本食品成分表2026九訂/医歯薬出版株式会社、調理のためのペーシックデータ 第6版/女子栄養大学出版部	受講生への	世界の料理や郷土料理など、幅広い分野について学びます。
参考書 [書名/著者 名/出版社]	調理の基本まるわかり便利帳/松本仲子/女子栄養大学出版部	メッセージ	各国の食や料理の背景、長崎県の特色ある食文化に興味をもち、知見を広げていきましょう。

	評価基準																	
	学修			配	評価方法の配点比率(%)					%)		学修成果の小分類		尺度				
		:成果の大分類	学修成 果の 中分類 [10の カ]	点比率(%)	定期試験	臨時試験	提出物	発表内容	受講態度	実習評価	学修成果の到達日標	修得する能力	評価方法/評価指標	レベル5 (S:100~90%)	レベル4 (A:89~80%)	レベル3 (B:79~70%)	レベル2 (C:69~60%)	レベル1 (F:59%以下)
	尽、	態度・	① 学習 意欲	10			10				真摯な態度で学習に取 り組み、自主的に学ぶ ことができる。	勤勉性	レポート	授業や課題に真摯に取り組むことができる。 レポートに自主的な学 びの内容が十分に含まれている。	授業や課題に真摯に取り組むことができる。 レポートに自主的な学 びの内容がある程度含まれている。	できる。レポートに自	授業や課題に真摯に取り 組もうとしている。レ ポートに自主的な学びの 内容がやや含まれてい る。	授業や課題への取り組 みが不十分である。レ ポートに自主的な学び の内容が含まれていな い。
	心	志向	② 規律性	5			5				計画的に課題に取り組 むことができる。	自己管理力	レポート	全ての提出物を期限どおりに提出できる。	9割以上の提出物を期限 どおりに提出できる。	8割以上の提出物を期限どおりに提出できる。	7割以上の提出物を期限 どおりに提出できる。	期限どおりに提出できた提出物が7割未満である。
		知識・	③ 知識	45	25		20				調理と食文化に関する 専門的知識を十分に有 し、理論と関連付けて 他者へ説明できる。	専門的知識	筆記試験 レポート	調理と食文化に関する 専門的知識を十分に有 し、理論と関連付けて 他者へ説明できる。	調理と食文化に関する 専門的知識を十分に有 し、理論と関連付けて 他者へある程度説明で きる。	調理と食文化に関する 専門的知識を十分に有 し、理論と関連付けて 考えることができる。	調理と食文化に関する専門的知識を有し、部分的 ではあるが理論と関連付けて考えることができ る。	調理と食文化に関する 専門的知識が不十分で あり、理論と関連付け ることができない。
		技能	④ 技能	40		40					専門的な調理技術を十 分に有し、外観や温度 など喫食者のための食 事提供ができる。	専門的技能	実技試験	専門的な調理技術を十 分に有し、外観や温度 など喫食者のための食 事提供ができる。	専門的な調理技術を有 し、ある程度喫食者を 考慮した食事提供がで きる。	専門的な調理技術を有 し、喫食者を考慮した 食事提供をしようとす る。	専門的な調理技術をある 程度有し、喫食者を考慮 した食事提供をしようと する。	十分であり、突茛石を
観	創	思考・	⑤ 情報 活用 能力															
点	造	判断	⑥ 課題 解決力															
		表	⑦ 言語 活用 能力															
		現	® コミュ ニケー ション 力															
	実	行動・	⑨ 主体性															
	践	応用	協働性															
	1	合計		100	25	40	35											