科目区分	専門教育科目	授業科目名	調理学実習Ⅱ	科目コード	24S709	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	1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	栄養士必修								
授業形態	実習	履修条件				教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連					科目に含めることが必要な事項		

授業の主題	調理の基礎的な知識と技術の習熟をはかり、より高度な技術を習得する。	課題等への対応（フィードバックの方法等）	レポートは添削・返却後、必要に応じて解説を行う。 ノートはコメントを添えて返却する。
授業の方法	授業形式は「調理学実習Ⅰ」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	

回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	調理の基礎①　卵料理、炊き込み飯 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第2回	日本料理①　あじの竜田揚げ他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第3回	西洋料理①　スパゲティミートソース他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第4回	日本料理②　巻き寿司他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第5回	魚の調理講習会 課題：ノートまとめ	魚のおろし方を予習しておく。 実習内容を整理し、ポイントをノートにまとめる。
第6回	中国料理①　酢豚他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第7回	西洋料理②　魚の包み焼き他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第8回	実技試験	実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備を万全にしておく。

回数	授業計画	事前・事後学修
第9回	中国料理②　麻婆豆腐他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第10回	日本料理③　長崎雑煮他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第11回	西洋料理③　ローストチキン他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第12回	中国料理③　炒飯他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第13回	日本料理④　赤飯他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第14回	洋食①　メンチカツ他 課題：栄養価計算、ノートまとめ	レシピをよく読み、不明な点を明確にしておく。 実習内容を整理し、作り方やポイントをノートにまとめる（栄養価計算を含む）。
第15回	実技試験	実技試験にむけ、自主的に練習するなど準備を万全にしておく。
		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］	新　調理学実習　第2版　基本調理から給食への展開／宮下朋子・村元美代／同文書院、オールガイド食品成分表／実教出版編集部／実教出版、調理のためのベーシックデータ／女子栄養大学出版部	受講生へのメッセージ	基礎的な調理技術を習熟させ、より高度な技術を身につけましょう。 また、料理の背景など知見を広げることも大切です。
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		

評価基準																			
		学修成果の大分類	学修成果の中分類［10の力］	学修成果の配点比率（%）	評価方法の配点比率（%）						学修成果の小分類			尺度				
					定期試験	臨時試験	提出物	発表内容	受講態度	実習評価	学修成果の到達目標	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）
観点	尽心	態度・志向	①学習意欲	5			5				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。	授業や課題にある程度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。	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。
			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。
	創造	知識・技能	③知識	40	20		20				調理実技に関する専門的知識を十分に有し、他者へ説明できる。	専門的知識	筆記試験 レポート	調理に関する専門的知識を十分に有し、他者へ説明できる。	調理に関する専門的知識を十分に有し、他者へある程度説明できる。	調理に関する専門的知識を有し、他者へある程度説明できる。	調理に関する専門的知識をある程度有し、部分的に他者へ説明できる。	調理に関する専門的知識を有しておらず、他者へ説明できない。
			④技能	40		40					専門的な調理技能を十分に有し、指示通りに再現することができる。	専門的技能	実技試験	専門的な調理技術を十分に有し、指示通りに再現することができる。	専門的な調理技術を十分に有し、ある程度指示通りに再現することができる。	専門的な調理技術を有し、ある程度指示通りに再現することができる。	専門的な調理技術をある程度有し、不十分だが指示通り再現できる部分がある。	専門的な調理技術を有しておらず、指示通りに再現できない。
		思考・判断	⑤情報活用能力															
			⑥課題解決力															
		表現	⑦言語活用能力	10			10				指定された形式に基づき、適切な表現を用いて文書を作成することができる。	言語的表現	レポート	指定された形式に基づいている。誤字脱字がなく、適切な表現を用いることができる。	指定された形式に基づいている。誤字脱字がなく、総合的には適切な表現を用いている。	指定された形式でない部分がある。誤字脱字がなく、ある程度適切な表現を用いている。	指定された形式でない部分がある。やや誤字脱字があるが、ある程度適切な表現を用いることができる。	指定された形式に基づいていない部分が5割以上ある。誤字脱字が目立ち、表現が適切でない。
			⑧コミュニケーション力															
	実践	行動・応用	⑨主体性															
			⑩協働性															
合計				100	20	40	40											