

科目名 Course Name	調理学 Cooking				ナンバリング No.	L1-001	
年次	1年	期別	前期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	野中 春奈						
連絡方法	C-Learning で対応。または福祉棟 2F 研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択(栄養士養成課程必修)						
関連 DP	DP2, DP3, DP5						
授業の概要と到達目標	<p>調理学は、食品を衛生上安全で消化がよくておいしい食べ物にするための基礎的な理論を学ぶ科目である。食物の美味しさは、主として色、味、口当たり、温度などに左右される。これらの要因は、調理過程で起こる食品成分の物理的・化学的・組織的变化によって生じることから、食品別に調理過程における成分の変化や調理性を多面的にとらえて学習する。</p> <p>① 調理学の基礎知識を理解し、調理学実習や調理現場で活用・応用できるようにする。 ② 科学的 content やデータに基づいた調理学を身につけることができるようにする。 各回の学習内容について深く活用することができるようにする。</p>						
授業の方法	授業前後に実施される調理学実習 I での実践(レポート)を反映させた講義形式で行う。小テストを実施し理解度を確認する。						
学習成果	L01	調理学の基礎知識を理解することができる。					
	L02						
	L03	調理学の基礎知識を基に、調理学実習や調理現場で実践・活用することができる。 科学的 content やデータに基づいた調理学について説明することができる。 各回の授業講義内容を具体的に解説することができる。					
	L04						
課題に対するフィードバック	小テスト、平常試験は試験後に模範解答を示し、各自のフィードバックに活用できるようにする。						
教科書/参考図書	「調理の科学 - 基礎から実践まで-」吉田勉 監修、高崎禎子 小林理恵 編著(学文社)						
履修上の留意点やルール等	●担当教員の指示・指導を厳守。 ●事前・事後学習に費やすべき時間の目安はおおむね各回 180 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	授業で使用する教材・出された課題を準備し、意欲を持って臨んでいる。授業に集中し、必要に応じてメモをとっている。分かりにくい点は積極的に質問をする。	15			
レポート/作品					
発表					
小テスト	習得した基礎知識に対して正しく理解しているか確認する。	15			
試験	習得した基礎知識に対して正しく理解しているか確認する。			70	
その他					
合計		30		70	

回数		授業計画
1	授業内容	授業ガイダンス、調理学への導入
	事前・事後学習	調理学を理解する。
2	授業内容	調理とおいしさ(おいしさに関与する要因、おいしさを感じる仕組み、おいしさの評価)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し小テスト対策を行う。
3	授業内容	調理と栄養、機能的利点(調理による栄養機能・感覚機能・生体調節機能への影響)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し小テスト対策を行う。
4	授業内容	調理と環境
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し小テスト対策を行う。
5	授業内容	調理操作(非加熱調理)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し小テスト対策を行う。
6	授業内容	調理操作(加熱調理)、調味操作
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し小テスト対策を行う。
7	授業内容	小テスト、植物性食品の調理操作(米、小麦)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。
8	授業内容	植物性食品の調理操作(雑穀類、いも、豆・豆製品、種実類)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。
9	授業内容	植物性食品の調理操作(野菜類、果実類、きのこ類、海藻類)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。
10	授業内容	動物性食品の調理操作(食肉類、魚介類)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。
11	授業内容	動物性食品の調理操作(卵類、乳・乳製品)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。
12	授業内容	成分抽出素材(でんぷん、油脂類、ゲル化剤)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。
13	授業内容	嗜好飲料、調味料
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。
14	授業内容	調理と食文化(日本の食文化、世界の食文化、行事食と郷土食、食作法)
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。
15	授業内容	災害食への活用と展開、食育への活用と展開
	事前・事後学習	授業内容(テキスト該当箇所)を予習し、疑問点を挙げる。授業後は内容を復習し試験対策を行う。