

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学		科目コード ²	17S690	担当者	北 克子			
対象学生	栄養士コース1年生	学期区分	前期	単位数	2	卒業要件	必修				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
食品群別の調理特性と調理器具の特性を理解する。						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・創造断力	⑤ 実行体力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	味覚の生理と嗜好について理解する。										
2.	食品の成分、調理性について理解する。										
3.	調理操作及び調理器具の特性について理解する。										
4.	食事設計及び献立作成の基礎知識を習得する。					○		◎	○	○	○
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（100%）					
必要なサンプル、資料を使いながら板書し、講義形式で行う。習熟度テストを行なう。											
準備学修						課題等への対応					
授業の単元は読んで予習をしてくる予習、又は復習30分						授業内容を整理し、添削して返却します。					
授業計画											
第1回	調理学とは、 食事設計と健康①食事の意義										
第2回	食事設計と健康② 食品構成										
第3回	食事設計と健康③ 食事設計と料理様式										
第4回	おいしさと健康① 味覚の生理										
第5回	おいしさと健康② おいしさと食べ物の成分										
第6回	おいしさと健康③ おいしさの評価方法										
第7回	調理操作① 調理器具と調理作業のシステム化										
第8回	調理操作② 非加熱調理操作										
第9回	調理操作③ 加熱調理操作										
第10回	調理過程の食材変化① 炭水化物性食品の調理特性										
第11回	調理過程の食材変化② たんぱく質性食品の調理特性 1										
第12回	調理過程の食材変化③ たんぱく質性食品の調理特性 2										
第13回	調理過程の食材変化④ ビタミン・無機質を含む食品の調理特性										
第14回	調理過程の食材変化⑤ 油脂・油脂性食品の調理特性										
第15回	調理過程の食材変化⑥ 嗜好品の特性										
教科書・参考書						受講生へのメッセージ					
教科書：管理栄養士講座『健康・調理の科学』和田淑子・大越ひろ偏、建帛社 参考書：管理栄養士国家試験対策の手引き						調理学は、食品の特性と調理する過程での変化及び、含まれる栄養素が効率的に体内へ取り込まれることを科学的に理解していきます。食品本来のおいしさを最大限にいかす為の基本を学びます。また、嗜好を考えながら献立作成の基礎を学びます。					