

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学		科目コード	18S690	担当者	山口 ゆかり			
対象学生	栄養士コース 1年生		学期区分	前期	単位数	2	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件		必修			
						免許・資格要件	栄養士必修、フードスペシャリスト必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
基本的な食品の特性をふまえた食事設計と調理の役割を理解し、料理のおいしさについて考える力を養う。						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 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 表現考・創造断力	⑤ 実行体力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	食事設計の意義と内容を理解する。										
2.	おいしさの要素と評価方法を理解する。										
3.	調理操作と調理機器の特性を理解する。										
4.	食品の調理特性を科学的に理解する。							◎		△	
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（85%） 臨時試験（15%）					
教科書とプリントを用い、板書しながら講義を行う。 栄養価計算と調味パーセントの項では、計算機を使って演習を行う。 6、11、14回目には、理解度を確保するための小テストを行う。 進行により授業内容が前後する場合は、その都度説明する。											
準備学修						課題等への対応					
授業で学んだことを日常の調理の中で確認する。また、同時期に開講している食品学での学びと関連付けながら復習する。（学修時間の目安：毎週30～60分）						小テストは返却し、解説する。 試験結果の確認には、個別に対応する。					
授業計画											
第1回	食事設計と食生活(1)：調理の目的、食事設計に必要な指標、献立作成の実際、料理様式										
第2回	食事設計と食生活(2)：食品成分表の理解、栄養価計算の基礎、食環境										
第3回	食べ物のおいしさと評価：おいしさの要因、基本五味、味の相互作用、官能検査										
第4回	調理操作と調理機器(1)：非加熱操作（計量、洗浄、浸漬、切裁、混合、冷却等）										
第5回	調理操作と調理機器(2)：加熱操作（熱の伝わり方、湿式、乾式、誘電、電磁誘導）										
第6回	食品の調理特性(1)：炭水化物を多く含む食品①・・・米 【小テスト】										
第7回	食品の調理特性(2)：炭水化物を多く含む食品②・・・小麦粉										
第8回	食品の調理特性(3)：炭水化物を多く含む食品③・・・いも類、でん粉、豆・豆製品										
第9回	食品の調理特性(4)：たんぱく質を多く含む食品①・・・肉類、魚介類										
第10回	食品の調理特性(5)：たんぱく質を多く含む食品②・・・卵類、乳類										
第11回	食品の調理特性(6)：ビタミン・無機質を多く含む食品①・・・野菜類 【小テスト】										
第12回	食品の調理特性(7)：ビタミン・無機質を多く含む食品②・・・果物、きのこ類、海藻類										
第13回	食品の調理特性(8)：その他の食品①・・・ゲル化剤										
第14回	食品の調理特性(9)：その他の食品②・・・油脂類、調味料、香辛料、嗜好飲料 【小テスト】										
第15回	調味操作：調味パーセント、うま味の賦与、調味順序										
試験	定期試験を実施する										
教科書	ステップアップ栄養・健康科学シリーズ⑦「調理学」 河内公恵編、化学同人				受講生へのメッセージ	食べる人の満足度を上げるためには、調理の基本を学ぶ必要があります。共に学びを深めましょう。					
参考書等	なし										