

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学		科目コード	19S700	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や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 表思考・ 創造力	⑤ 主体性・ 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、板書をしながら講義を行うが、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した後、解答確認のためのディスカッションを行う。また、6、11、14回目の初めには、理解度を確認するための小テストを実施する。なお、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。											
課題等への対応						授業外学修時間					
小テストは返却し、解説する。また、試験結果の確認には、個別に対応する。						毎週30～60分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
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					シラバスを読み返し、科目の概要を確認する。					
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					栄養価の算定方法について復習する。					
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					味の相互作用について復習する。					
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）					非加熱操作の目的について復習する。					
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）					加熱操作の仕組みについて復習する。					
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】					1～5回目の授業内容を復習し、小テストに備える。					
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					米と小麦粉の調理特性について復習する。					
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					いも類とでん粉の調理特性について復習する。					
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					肉類と魚介類の調理について復習する。					
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					卵類と乳類の調理特性について復習する。					
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】					6～10回目の授業内容を復習し、小テストに備える。					
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					野菜類と果物の調理特性について復習する。					
第13回	食品の調理特性(8)：その他の食品①・・・ゲル化剤					寒天とゼラチンの調理特性について復習する。					
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】					11～13回目の授業内容を復習し、小テストに備える。					
第15回	調味操作：調味パーセント、うま味の賦与、調味順序					調味パーセント、塩分と糖分の換算について復習する。					
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										