

|  |   |     |                   |    |                |  |                                   |                                   |            |           |           |
|--|---|-----|-------------------|----|----------------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------|-----------|
| 科目区分   | 専門教育科目  | 科目名 | 調理学               |    | 科目コード          | 20S670                                     | 担当者                               | 桑原 倫子                             |            |           |           |
| 対象学生   | 生活創造学科<br>栄養士コース<br>1年生                             |     | 学期区分              | 前期 | 単位数            | 2  | 担当形態                              | 単独                                |            |           |           |
|  |   |     | 授業区分              | 講義 |                |  |                                   |                                   |            |           |           |
| 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                             |                                   |            |           |           |
| 科目の主題  |   |     |                   |    |                | 学修成果との関連（大◎、中○、小△）                         |                                   |                                   |            |           |           |
| 食品の特性を理解し、調理に活かすための基礎的知識を習得する。<br>食を安全・栄養・嗜好の面からとらえた、食事計画について学ぶ。 |   |     |                   |    |                | 1. 「 <b>反心</b> 」<br>誠実な人柄と<br>人間力          | 2. 「 <b>創造</b> 」<br>高度な知性と<br>創造力 | 3. 「 <b>実践</b> 」<br>明確な意思と<br>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 表現力・創造断力 | ⑤ 実行力・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%）<br>臨時試験（15%）                     |                                   |                                   |            |           |           |
| 教科書やプリント、スライド等使い講義を行う。   |   |     |                   |    |                |  |                                   |                                   |            |           |           |
| 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  | 調理の意義、食事設計論①  |     |                   |    |                | シラバスを読み返し、科目の概要を確認する。                      |                                   |                                   |            |           |           |
| 第2回  | 食事設計論②、栄養価計算  |     |                   |    |                | 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   |     |                   |    |                | 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）                                   |     |                   |    |                | 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）                                    |     |                   |    |                | 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：炭水化物の調理性、米）<br>小テスト①           |     |                   |    |                | 1～5回目の授業内容を復習し、小テストに備える。米類について復習する。        |                                   |                                   |            |           |           |
| 第7回  | 食品の調理特性②（炭水化物を多く含む食品：小麦粉、いも類）                       |     |                   |    |                | 小麦粉といも類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：でんぷん、豆製品）                      |     |                   |    |                | でんぷんと豆製品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：タンパク質の調理性、食肉類、魚介類）            |     |                   |    |                | 食肉類と魚介類の調理特性について復習する。                      |                                   |                                   |            |           |           |
| 第10回   | 食品の調理特性⑤（たんぱく質を多く含む食品：卵類、乳類、豆類）                     |     |                   |    |                | 卵類と乳類、豆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：ビタミン・無機質の調理性、野菜類）<br>小テスト② |     |                   |    |                | 6～10回目の授業内容を復習し、小テストに備える。野菜類の調理特性について復習する。 |                                   |                                   |            |           |           |
| 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：果物、きのこ類、海藻類）               |     |                   |    |                | 果物ときこの類、海藻類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：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：油脂類、調味料、香辛料、嗜好飲料）②<br>小テスト③         |     |                   |    |                | 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」<br>河内公恵編、化学同人              |     |                   |    | 受講生への<br>メッセージ | 食品の調理特性についてしっかりと学び、調理に活かせる知識を身につけましょう。     |                                   |                                   |            |           |           |
| 参考書等   | なし  |     |                   |    |                |  |                                   |                                   |            |           |           |