

科目区分	専門教育科目	授業科目名	調理学			科目コード	26S707	担当者	太田 智子			担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	春学期	単位数	2	必修・選択の別	必修	免許・資格要件	栄養士必修		
授業形態	講義	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分	
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連									科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	調理の意義、食品の成分および調理特性、食文化について理解し、実践につなげるための知識を身につける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	必要に応じて個別に助言・指導を行う。
授業の方法	パワーポイントを用いた講義を中心とし、関連資料を適宜配布する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	調理の意義・役割 食嗜好と健康	【事前】教科書P. 2～14を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	第9回	魚介類の特性	【事前】教科書P. 99～107を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	
第2回	調理操作① 非加熱調理・加熱調理・調味操作	【事前】教科書P. 22～51を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	第10回	卵類の特性	【事前】教科書P. 108～111を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	
第3回	調理操作② 非加熱調理・加熱調理・調味操作	【事前】教科書P. 22～51を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	第11回	牛乳・乳製品の特性	【事前】教科書P. 114～118を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	
第4回	米・小麦・雑穀の特性	【事前】教科書P. 56～68を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	第12回	でんぷん・油脂の特性	【事前】教科書P. 122～125、134～137を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	
第5回	いも類・豆類・種実類の特性	【事前】教科書P. 69～77を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	第13回	ゲル化材料の特性	【事前】教科書P. 126～133を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	
第6回	野菜類の特性	【事前】教科書P. 77～84を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	第14回	調味料・香辛料・嗜好飲料の特性	【事前】教科書P. 140～147を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	
第7回	果物類・きのこ類・藻類の特性	【事前】教科書P. 86～91を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	第15回	嗜好評価法・料理様式	【事前】教科書P. 15～18、163～169を読む 【事後】授業の内容についてまとめる	
第8回	食肉類の特性	【事前】教科書P. 94～98を読む 【事後】授業の内容についてまとめる			事前・事後 学修時間 (分/授業1回)	180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	イラスト調理科学/麻生廣子、今井里佳、梅木美樹、塩田三子、武部幸世、浜野香奈、山口彩/東京教学社	受講生への メッセージ	栄養士にとって調理は欠かせないものです。調理操作や食品の調理特性を学び、実践に活かせる知識を身につけましょう。
参考書 [書名/著者名/出版社]	調理の基本まるわかり便利帳/松本仲子/女子栄養大学出版部		

