

授業科目	* 調理学 (Aクラス)				単位	2		
履 修	必修	関連資格	栄養士 管理栄養士 フードスペシャリスト 栄教一種免		ナンバリング	NT11304J		
開講年次	1	開講時期	前期	該当DP	DP1-2 DP3-1			
担当教員	山田 志麻							
授業概要	調理学は、食事計画に始まり食品素材の選択を経て、調理加工された食物を食卓に供し食するまでの一連の過程における学問である。その中で、①食事構成学(献立論・供食論)②調理科学(調味論・食品の調理特性・食品の物性・調理操作論・調理機器具・エネルギー論等)③食文化論の各項目の理論体系を理解する。この授業は遠隔授業として実施する。							
学生が達成すべき行動目標	①食生活における調理の意義を理解できる。②調理操作による食品成分の物理・化学的变化を理解できる。③調理操作による食品成分の栄養学的変化を理解できる。④食品成分表の概要を理解できる。							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	0	40	60	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	0	30	50				80	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)		10	10			0	20	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)								
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
調理操作による食品成分の物理・化学的变化を理解できる。				食品の名前や種類を理解し、食品成分表で正しく選択できるようにする。 食事構成、調味論・食品の調理特性・食品の物性・調理操作論・調理機器具・エネルギー論、食文化論の各項目の理論体系を理解する。				
授業計画								
進行	テーマ・講義内容			授業の運営方法		学習課題(予習・復習)		予習・復習時間(分)

1	調理学の基本:調理の意義 日本の食文化	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
2	健康調理と嗜好性:おいしさ 味の相互作用 官能評価	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
3	食品成分表の理解と活用	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
4	食事設計の実際:食生活指針 食事摂取基準の活用 食事バランスガイド 食事のマナー 料理様式	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
5	調理操作:非加熱調理操作	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
6	調理操作:加熱調理操作	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
7	調理環境:加熱調理とエネルギー源 調理器具 食器	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
8	食品と調理性:植物性食品の調理性(穀類:米)	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
9	食品と調理性:植物性食品の調理性(穀類: 米・米粉・小麦粉)	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
10	食品と調理性:植物性食品の調理性(いも類、豆類、 種実類)	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
11	食品と調理性:植物性食品の調理性(野菜類、果実 類、きのこ類、海藻類)	遠隔授業 講義・小問題	復習:小テストの復習	60
12	食品と調理性:動物性食品の調理性(食肉類・魚介 類))	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
13	食品と調理性:動物性食品の調理性(卵類、牛乳・乳 製品)	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
14	食品と調理性:成分抽出素材の調理性(でんぷん、油 脂類、ゲル化素材) 調味料	遠隔授業 講義・小問題	復習:小問題の復習	60
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	日頃から豊富な食材について知り、その特徴、調理法を理解する。			
テキスト	調理学の基本(同文書院) 栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎(化学同人) 食品成分表(女子栄養大学出版部) 調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	調理科学(建帛社) 調理学(日本フードスペシャリスト協会:建帛社) 栄養士実力認定試験過去問題集(全国栄養士養成施設協会編:建帛社) 調理と科学(理工図書) 健康と調理のサイエンス(学文社) 食品の官能評価・鑑別演習(日本フードスペシャリスト協会:建帛社) 「こつ」の科学-調理の疑問に答える(柴田書店)			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	日頃から、日常の食に関わる環境や食文化、食材や調理のなぜ?を感じる好奇心をもち、それを解決し理解し自分のものにしていくよう心がけましょう。			
達成度評価に関するコメント	評価はレポート及びテストによる。			

