

授業科目	*調理学				実務家教員担当科目	-					
単位	2.	履修	必修	開講年次	1	開講時期	前期				
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。										
授業形態	講義	授業方法	ICTの活用（Classroomに提出された課題を評価・採点し、質問を受け付ける）								
学生が達成すべき行動目標											
標準的レベル	①食生活における調理の意義を理解できる。（DP1-2） 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。（DP1-2） 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。（DP1-2） ④食品成分表の概要を理解できる。（DP1-2）										
理想的レベル	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、食文化論の各項目に関心・意欲を持ち創作できる（DP3-1）										
評価方法・評価割合											
評価方法	評価割合（数値）			備考							
試験	60%										
小テスト	10%										
レポート	30%										
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											
カリキュラムマップ（該当DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	-	DP3	○	DP4	-	DP5	-	ナンバリング	NT11304J
学習課題（予習・復習）										1回の学習目安（時間）	
復習：小問題の復習										4	
授業計画											
第1回	調理学の基本：調理の意義 日本の食文化										
第2回	健康調理と嗜好性：おいしさ 味の相互作用 官能評価										
第3回	食品成分表の理解と活用										
第4回	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										
第5回	調理操作：非加熱調理操作										
第6回	調理操作：加熱調理操作										

第7回	調理環境：加熱調理とエネルギー源 調理器具 食器
第8回	食品と調理性：植物性食品の調理性（穀類：米）
第9回	食品と調理性：植物性食品の調理性（穀類： 米・米粉・小麦粉）
第10回	食品と調理性：植物性食品の調理性（いも類、豆類、種実類）
第11回	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）
第12回	食品と調理性：動物性食品の調理性（食肉類・魚介類）
第13回	食品と調理性：動物性食品の調理性（卵類、牛乳・乳製品）
第14回	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
第15回	その他：食事マナーと料理様式 調味料の特徴
テキスト	イラスト調理科学（東京教学社） 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（医歯薬出版株式会社） 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	フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集（日本フードスペシャリスト協会：建帛社） 調理学（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）
課題に対するフィードバックの方法	課題（レポート）は採点后、返却する。
学生へのメッセージ・コメント	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。 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心がけましょう。