

科目名	調理学(講義)		科目ナンバー	HN-ML3106-NF		
担当者 (実務経験名)	教授 木村 久江					
履修期	1年 前期 (栄養士コース)			卒業単位	必修 2単位	
免許・資格	栄養士・フードスペシャリスト必修					
授業概要	私たちが調理をする目的と理由は、食べ物を「おいしく」「安全に」食べられるようにするためです。また、調理には「栄養素を吸収しやすくする」という重要な役割もあります。この講義では、食品を『おいしく』『安全で』『健康的に』調理する方法を学びます。そして、それを今後の実習に応用できる力を身につけることを目指します。さらに、フードロスについても考え、学びを深めます。					
到達目標	知識・理解	一般的な調理操作の特徴について知り、各食品の特徴に合った調理法について理解できる。また、調理による衛生的・栄養学的な利点を説明できる。				
	思考・判断	調理操作の科学的な根拠について考え、栄養を損なわずに美味しく食べる調理法について考察することができる。				
	興味・意欲・態度	食品と調理操作の関係を学ぶことによって新たに生じた疑問を、自分で調べたり教員に聞いたりして解決することができる。				
	技能・表現	調理理論を意識しながら、適切な調理操作ができる(調理技術への応用ができる)。実力認定試験やフードスペシャリスト資格の取得に役立つレベルの知識を習得する。				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション、人間と食品		シラバスと第1章を読む。		4
	2	調理の基本(1) ～調理操作の目的と分類～非加熱調理		「非加熱調理」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	3	調理の基本(2) ～調理操作の目的と分類～加熱調理		「加熱調理」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	4	植物性食品の調理科学と栄養(1) ～米の特性～		「米の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	5	植物性食品の調理科学と栄養(2) ～小麦・雑穀の特性～		「小麦・雑穀の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	6	植物性食品の調理科学と栄養(3) ～イモ類・豆類の特性～		「イモ類・豆類の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	7	植物性食品の調理科学と栄養(4) ～種実類、野菜類の特性～		「種実類、野菜類の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	8	植物性食品の調理科学と栄養(5) ～果実類・藻類の特性～		「果実類・藻類の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	9	動物性食品の調理科学と栄養(1) ～食肉類、魚介類の特性～		「食肉類、魚介類の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	10	動物性食品の調理科学と栄養(2) ～卵類、牛乳・乳製品の特性～		「卵類、牛乳・乳製品の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	11	成分抽出素材の調理科学(1) ～でんぷん、ゲル化材料の特性～		「でんぷん、ゲル化材料の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	12	成分抽出素材の調理科学(2) ～油脂の特性～		「油脂の特性」を読む。を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	13	調味料・嗜好飲料の調理科学 ～調味料の種類と特性～		「調味料・嗜好飲料の特性」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
	14	食事計画と献立作成(1) ～食事計画の基礎と献立作成～		「食事計画の基礎と献立作成」を読む。前回の内容をまとめ提出		4
15	食事計画と献立作成(2) ～供食・食卓構成・食事環境～		「供食・食卓構成・食事環境」を読む。前回の内容をまとめ提出		4	
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○□	○□			70%
	レポート					
	課題	○□	○□	○□	○□	20%
	実技					
受講状況・態度			○□	○□	10%	
その他( )						
フィードバックの方法	課題に書かれた内容については、次回の講義時に教員からのコメントを記載し返却する。定期試験の出題内容についての解説は、別途時間を設けて行う。					
教科書	イラスト「調理科学」中嶋加代子 他編著 東京教学社 ISBN978-4-8082-6088-0					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	なし					
ICT活用	スライドやパワーポイントを用いて、講義や課題の指示などを行う。					
メッセージ・備考	「なぜこの調理操作が必要なのか？」を知っておくと調理の失敗の軽減につながります。また、料理のアレンジもしやすくなります。分からないことは質問する習慣をつけましょう。					
関連科目	基礎栄養学、食品学、基礎化学、基礎調理学実習1・2、応用調理学実習					