

科目名	調理理論と食文化1(講義)		科目ナンバー	HN-CF3101-U		
担当者 (実務経験名)	准教授 渡邊 彰					
履修期	1年 前期(調理師コース)			卒業単位	必修2単位	
免許・資格	調理師必修					
授業概要	調理師が調理理論を学ぶにあたり、調理とおいしさとの関係から、調理の意義や目的について理解する。 調理操作の種類と特徴を学び、料理に適した調理操作を選択し、応用できるようにする。					
到達目標	知識・理解	調理の意義や目的、調理操作の種類と特徴を理解する。				
	思考・判断	おいしさの要因や調理の手順を理論的に考え、科学的根拠に基づいた判断ができる。				
	興味・意欲・態度	調理理論について意欲的に学ぼうとする。				
	技能・表現	食材や料理に適した調理操作を選択することができる。				
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 調理とは		【事前】シラバスを読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	2	おいしさの要因①		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	3	おいしさの要因②		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	4	非加熱調理操作①計量		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	5	非加熱調理操作②洗浄・浸漬・調味%計算		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	6	非加熱調理操作③切裁		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	7	非加熱調理操作④混合・かくはん・磨砕・粉碎・成形・圧搾・ろ過		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	8	非加熱調理操作⑤冷却・冷凍・解凍		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	9	加熱調理操作①茹でる・煮る		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	10	加熱調理操作②蒸す・炊く		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	11	加熱調理操作③焼く・炒める		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	12	加熱調理操作④揚げる・誘電加熱・誘導加熱		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	13	非加熱・加熱調理操作チェックポイントまとめ		【事前】調理操作について振り返る。 【事後】発表資料を作成する。		4
	14	非加熱・加熱調理操作チェックポイント発表		【事前】発表資料を作成する。 【事後】本時を振り返る。		4
	15	まとめ・配布資料解説		【事前】配布資料(課題)をまとめる。 【事後】本時を振り返る。		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	○	○			60%
	レポート					
	課題	○	○	○		20%
	実技					
	受講状況・態度			○		10%
	その他()		○		○	10%
フィードバックの方法	授業内で発表および課題のフィードバックを行う。					
教科書	新調理師養成教育全書必修編 第4巻 調理理論と食文化概論					
参考書	調理のためのベーシックデータ					
アクティブ・ラーニング	グループワークで発表資料を作成する。					
ICT活用	Microsoft PowerPointを使用して発表を行う。					
メッセージ・備考	調理を科学的にとらえ、実践・実習にむけての基礎知識としましょう。 新調理師養成教育全書					
関連科目	調理理論と食文化2～6、基礎調理学実習					