

科目名	調理理論と食文化3(講義)		科目ナンバー	HN-CF3103-U		
担当者 (実務経験名)	准教授 渡邊 彰					
履修期	1年 後期(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	動物性食品の性質と調理による変化をとらえることで、調理の要点を明らかにする。					
到達目標	知識・理解	動物性食品の性質と調理による変化を理解する。				
	思考・判断	動物性食品の特性を踏まえて調理過程を科学的にとらえることができる。				
	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 調味%・廃棄率計算		【事前】シラバスを読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	2	魚介類①		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	3	魚介類②		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	4	食肉類①		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	5	食肉類②		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	6	卵類①		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	7	卵類②		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	8	乳類①		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	9	乳類②		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	10	油脂類		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	11	調味料		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	12	ゲル状食品		【事前】教科書を読む。 【事後】配布資料(課題)をまとめる。		4
	13	食品の調理科学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	食品の調理科学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 その他()		○		○	10% 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1・2・4～6、基礎調理学実習、食品加工学					