

科目区分	専門教育科目	科目名	調理学		科目コード	22S707	担当者	桑原 倫子			
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 1年生		学期区分	前期	単位数	2	担当形態	単独			
			授業形態	講義							
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	必修				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
食品の特性を理解し、調理に活かすための基礎的知識を習得する。 食を安全・栄養・嗜好の面からとらえた、食事計画について学ぶ。						1. 「 <b>良心</b> 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 <b>創造</b> 」 高度な知性と 創造力	3. 「 <b>実践</b> 」 明確な意思と 実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考力・判断力・創造力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	食事設計の意義と内容を理解する。										
2.	おいしさの要素と評価方法を理解する。										
3.	調理操作と調理機器の特性を理解する。										
4.	食品の調理特性を科学的に理解する。							◎	○		
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（85%） 臨時試験（15%）					
教科書やプリント、スライド等使い講義を行う。											
課題等への対応						授業外学修時間					
小テストは返却し、解説する。また、試験結果の確認には、個別に対応する。						毎週30～60分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	調理の意義、食事設計論①					シラバスを読み返し、科目の概要を確認する。					
第2回	食事設計論②、栄養価計算					栄養価の算定方法について復習する。					
第3回	食べ物のおいしさと評価					味の相互作用について復習する。					
第4回	調理操作と調理機器①（非加熱操作）					非加熱操作の目的について復習する。					
第5回	調理操作と調理機器②（加熱操作）					加熱操作の仕組みについて復習する。					
第6回	食品の調理特性①（炭水化物を多く含む食品：炭水化物の調理性、米）					米類の調理特性について復習する。					
第7回	食品の調理特性②（炭水化物を多く含む食品：小麦粉、いも類）					小麦粉といも類の調理特性について復習する。					
第8回	食品の調理特性③（炭水化物を多く含む食品：でんぷん、豆製品）					でんぷんと豆製品の調理特性について復習する。					
第9回	食品の調理特性④（たんぱく質を多く含む食品：タンパク質の調理性、食肉類、魚介類）					食肉類と魚介類の調理特性について復習する。					
第10回	食品の調理特性⑤（たんぱく質を多く含む食品：卵類、乳類、豆類）					卵類と乳類、豆類の調理特性について復習する。					
第11回	食品の調理特性⑥（ビタミン・無機質を多く含む食品：ビタミン・無機質の調理性、野菜類）					野菜類の調理特性について復習する。					
第12回	食品の調理特性⑦（ビタミン・無機質を多く含む食品：果物、きのこ類、海藻類）					果物ときのこ類、海藻類の調理特性について復習する。					
第13回	食品の調理特性⑧（その他の食品：ゲル化剤）					寒天とゼラチンの調理特性について復習する。					
第14回	食品の調理特性⑨（その他の食品：油脂類、調味料、香辛料、嗜好飲料）②					油脂類の調理特性について復習する。					
第15回	調味操作：調味パーセント、うま味の賦与、調味順序					調味パーセント、塩分と糖分の換算について復習する。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	ステップアップ栄養・健康科学シリーズ⑦「調理学」 [著者]河内公恵 [出版社]化学同人				受講生へのメッセージ	食品の調理特性についてしっかりと学び、調理に活かせる知識を身につけましょう。					
参考書等	なし										