

科目区分	専門教育科目	授業科目名	調理学			科目コード	23S707	担当者	太田 智子			担当形態	単独	
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	前期	単位数	2	必修・選択の別	必修	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	講義	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連										科目に含めることが必要な事項	

授業の主題	調理の意義、食品成分の調理特性、食事設計について理解し、実践につなげるための知識を身につける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	小テストは返却し、解説を行う。
授業の方法	パワーポイントを用いた講義を中心とし、関連資料を適宜配布する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	調理の意義 調理操作(非加熱操作)	調理の意義、非加熱操作の種類・方法・特徴について要点をまとめる。	第9回	たんぱく質を多く含む食品(魚介類)	魚介類の調理特性について要点をまとめる。	
第2回	調理操作(加熱操作)	加熱操作の種類・方法・特徴、調理器具について要点をまとめる。	第10回	たんぱく質を多く含む食品(卵類)	卵類の調理特性について要点をまとめる。	
第3回	調理操作(調味パーセント) 食べ物のおいしさと評価(食べ物の味と相互作用)	調味パーセントの求め方について復習する。 食べ物の味と味の相互作用について要点をまとめる。	第11回	たんぱく質を多く含む食品(牛乳・乳製品)	牛乳・乳製品の調理特性について要点をまとめる。	
第4回	食べ物のおいしさと評価②(おいしさの要因と評価法)	おいしさの要因、官能評価について要点をまとめる。	第12回	ビタミン・ミネラルを多く含む食品(野菜類・果物類・きのこ類・海藻類)	ビタミン・ミネラルの調理性とそれらを多く含む食品の種類と特徴について要点をまとめる。	
第5回	炭水化物を多く含む食品(米類)	炭水化物の調理性、米の種類と特徴について要点をまとめる。	第13回	その他の食品(豆類・油脂類・調味料・香辛料・嗜好飲料)	豆類、油脂類、調味料類の種類と特徴について要点をまとめる。	
第6回	炭水化物を多く含む食品(小麦粉)	小麦粉の種類と特徴について要点をまとめる。	第14回	ゲル化食材 小テスト	ゲル化剤の種類と調理性について要点をまとめる。	
第7回	炭水化物を多く含む食品(いも類、でん粉) 小テスト	いも類およびでん粉の種類と特徴について要点をまとめる。	第15回	食事設計 食料と環境問題	食事設計の意義と献立作成の要点および食に関する課題についてまとめる。	
第8回	たんぱく質を多く含む食品(食肉類)	たんぱく質の調理性、食肉類の調理特性について要点をまとめる。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	ステップアップ栄養・健康科学シリーズ⑦「調理学」/河内公恵/化学同人	受講生へのメッセージ	栄養士にとって調理は欠かせないものです。調理操作や食品の調理特性を学び、実践に活かせる知識を身につけましょう。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

