

授業科目(ナンバリング)	調理学 (IA135)			担当教員	古賀 貴子		
展開方法	講義	単位数	2 単位	開講年次・時期	1 年・前期	必修・選択	選択
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
専門科目における学修内容を効果的に修得し、実践に向かうより高度な応用力を身に付ける為に、基本的な食品ならびに食品のもつ様々な情報について理解している事が求められる。それゆえ、「調理学」では、専門基礎科目の領域のうち、食べ物と健康の関連を理解するために、主に「おいしさの評価」、「調理の基礎」、「食事設計」について学び、食べ物の特性をふまえた食事設計および調理の役割を理解する。							⑨ ⑩
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	「調理の基礎」の知識を説明できる。				定期試験 小テスト	60% 30%	
情報収集、分析力	「おいしさの評価」を理解し説明できる。				課題レポート	10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力							
多様性理解力							
出 席					受験要件		
合 計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験の成績を 60%とし筆記試験を行う。ポートフォリオで、小テストの解答解説および課題レポートの内容に関するフィードバックを行うので確認すること。</li> <li>定期試験は、「調理の基礎」に関する語句の理解を前提に基本的な知識を身につけたかを評価する。小テストの回数は全 5 回とし、テーマ 1～3 回の内容について 4 回目の講義の際に小テスト、テーマ 4～6 回の内容について 7 回目の講義の際に小テスト、テーマ 7～9 回の内容について 10 回目の講義の際に小テスト、テーマ 10～12 回の内容について 13 回目の講義の際に小テスト、テーマ 13～14 回の内容について 15 回目の講義の際に小テストする。</li> <li>「おいしさの評価」についての課題レポートは、重要な用語とその概要を理解しまとめることができたかを評価する。提出日は 5 回目の講義の際とする。また、誤字・脱字は減点の対象とする。</li> </ul>							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> <li>「調理の基礎」は、調理の意義、非加熱・加熱調理操作の原理・要点、熱の伝わり方と効率的な加熱条件の設定、調理操作の原理・要点、植物性食品の調理性、動物性食品の調理性、成分抽出素材、調味料の調理性について学ぶ。</li> <li>「おいしさの評価」は、おいしさの要因、主観的評価（官能評価）及び客観的評価（機器測定）の方法について学ぶ。</li> <li>「食事設計」の方法は、食事摂取基準及び食品構成を活用した献立作成の方法について学ぶ。</li> <li>教科書と配布資料を使用して解説し質疑応答を行う。また、授業の内容に対応した小テスト及び課題レポートを課す。</li> <li>リフレクションカードに書かれた授業内容に関連する質問事項については次週の講義時にディスカッションを行う。</li> </ul> <p>この授業の標準的な 1 コマあたりの授業外学修時間は、180 分とする。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：『調理学』＜ステップ・アップ栄養・健康科学シリーズ＞化学同人 河内公恵 編 食品成分表 女子栄養大学出版部</p> <p>参考書：調理がわかる物理・化学の基礎知識－調理科学の理解を深める－ 光生館 香西みどり 著 (調理科学を理解するうえで役に立つ物理や化学の基礎知識をとりあげた副読本です)</p> <p>指定図書：『調理学』＜ステップ・アップ栄養・健康科学シリーズ＞化学同人 河内公恵 編</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<ul style="list-style-type: none"> <li>授業で学んだ専門用語の意味を理解して全 5 回の小テストに臨み、ポートフォリオにおいてフィードバックされた内容について、再度復習すること。</li> <li>授業中の私語、居眠り、無断での携帯電話の使用は厳禁、厳しく対応する。</li> <li>授業中の無許可での退室は不可とする。</li> <li>授業回数の 2/3 以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。</li> </ul>							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	おいしさの評価	おいしさの要因	教科書のおいしさの要因を読む。
2	おいしさの評価	主観的評価（官能評価）の方法、客観的評価（機器測定）の方法	教科書の主観的評価および客観的評価の方法を読む。おいしさの評価の課題レポートに取り組む。
3	調理の基礎	調理の意義、非加熱調理操作の原理・要点	教科書の非加熱調理操作の原理・要点を読む。1回～3回の内容の小テストに向けた復習をする。
4	調理の基礎	加熱調理操作の原理・要点 小テスト	教科書の加熱調理操作の原理・要点を読む。
5	調理の基礎	熱の伝わり方と効率的な加熱条件の設定、調味操作の原理・要点	教科書の熱の伝わり方と効率的な加熱条件の設定、調味操作の原理・要点を読む。
6	調理の基礎	植物性食品の調理性（米・小麦）	教科書の米・小麦の調理性を読む。4回～6回の内容の小テストに向けた復習をする。
7	調理の基礎	植物性食品の調理性（いも類・豆類） 小テスト	教科書のいも類・豆類の調理性を読む。 ポートフォリオにおいてフィードバックされた内容について、再度復習する。
8	調理の基礎	植物性食品の調理性（野菜類・果物類）	教科書の野菜類・果物類の調理性を読む。
9	調理の基礎	植物性食品の調理性（種実類・きのこ類・海藻類）	教科書の種実類・きのこ類・海藻類の調理性を読む。7回～9回の内容の小テストに向けた復習をする。
10	調理の基礎	動物性食品の調理性（食肉類） 小テスト	教科書の食肉類の調理性を読む。
11	調理の基礎	動物性食品の調理性（魚介類）	教科書の魚介類の調理性を読む。
12	調理の基礎	動物性食品の調理性（鶏卵）	教科書の鶏卵の調理性を読む。10回～12回の内容の小テストに向けた復習をする。
13	調理の基礎	動物性食品の調理性（牛乳・乳製品） 小テスト	教科書の牛乳・乳製品の調理性を読む。 ポートフォリオにおいてフィードバックされた内容について、再度復習する。
14	調理の基礎	成分抽出素材，調味料の調理性	教科書の成分抽出素材，調味料の調理性を読む。13～14回の内容の小テストに向けた復習をする。
15	食事設計の方法	食事摂取基準及び食品構成を活用した献立作成の方法 小テスト	教科書の食事摂取基準及び食品構成を活用した献立作成の方法を読む。 ポートフォリオにおいてフィードバックされた内容について、再度復習する。
16	定期試験		

各回の授業内容は、授業の進み具合により多少前後する場合もある。