

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
<p>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」について学び、食べ物の特性をふまえた調理の役割を理解する。</p>							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	70%	
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	30%	
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70%とし筆記試験を行う。課題レポートはポートフォリオに提出する。</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。</li> <li>課題レポートの詳細については、授業内で指示する。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>Zoomを使用したリアルタイムのオンライン授業とする。授業内容は録画する為 Zoom の URL から復習用として視聴可能とする。</li> <li>オンライン授業への参加もしくは一週間以内の授業内容の録画視聴およびレスポンのアンケート機能を使用した授業課題を一週間以内に提出することで出席とする。</li> <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>教科書と配布資料（パワーポイント）を使用して解説する。配布資料は遅くとも授業の3日前までにはポートフォリオにあげることにする。また、授業の内容に対応した授業課題及び課題レポートを課す。授業課題のフィードバックは、授業内で行う。</li> <li>授業内容に関連する質問事項については、Zoom のマイク機能のほか、Zoom のチャット機能、ポートフォリオのスレッド、メール等を使用して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：食品学で使用している教科書等（他の関連科目と併せて理解することが望ましい）</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予習や特に復習をすること。</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。
4	調理の基礎	加熱調理操作の原理・要点	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。
7	調理の基礎	植物性食品の調理性（いも類）	教科書のいも類の調理性を読む。
8	調理の基礎	植物性食品の調理性（豆類）	教科書の豆類の調理性を読む。
9	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。
10	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。
11	調理の基礎	動物性食品の調理性（食肉類）	教科書の食肉類の調理性を読む。
12	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。
13	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。
14	調理の基礎	動物性食品の調理性（牛乳・乳製品）	教科書の牛乳・乳製品の調理性を読む。
15	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。
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。