

科目名	調理学						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	必修	2単位	1年次	前期			
担当者名	櫻井 菜穂子	関連する資格	栄養士免許必修 フードスペシャリスト資格必修 フードコーディネーター資格必修				
授業概要 調理法の基礎知識と調理操作の種類と目的を学び、主たる食品をおいしく調理する理論が理解でき、調理技術の上達に役立つこと、また調理する過程が栄養や嗜好に及ぼす影響について理解し、おいしく栄養的な調理法について理解を深める。							
到達目標 1. 食べ物をおいしく調理するための理論が理解できる。 2. 食品の特徴に応じた調理方法が理解できる。 3. 理論を応用して調理技術が上達する。			成績評価方法 小テスト、定期試験、 授業への意欲、態度				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○					70
小テスト、授業内レポート	○	○					10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要					アクティブラーニング		
1)調理の基本							
2) 食事設計の考え方と食べ物のおいしさ							
3) 食品成分表の理解と活用法（演習含む）							
4) 調理操作の種類と目的 ①非加熱操作							

5) 調理操作の種類と目的 ②加熱操作	
6) 調理操作の種類と目的 ③加熱操作	小テスト
7) 食品の特徴に応じた調理操作と栄養特性 ①植物性食品	
8) 食品の特徴に応じた調理操作と栄養特性 ②植物性食品	
9) 食品の特徴に応じた調理操作と栄養特性 ③動物性食品	
10) 食品の特徴に応じた調理操作と栄養特性 ④動物性食品	小テスト
11) 食品の特徴に応じた調理操作と栄養特性 ⑤成分抽出素材	
12) 調理による栄養成分変化	
13) 調理による栄養価的・機能的利点	
14) 献立作成法、調味計算（演習含む）	
15) まとめ	
授業外学習	
<p>食材、調理に興味を持つこと。 授業で学んだ食材や調理法について、実際に購入してみたり、調べてみて食材の知識を広げること。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「調理学の基本 第二版」中嶋加代子編著（同文書院）	基礎調理学実習、調理学実習ⅠⅡⅢ、 食品学各論
備考	
私語を慎み、積極的に授業に参加すること	