

|   |        |        |  |            |    |     |          |
|---|--------|--------|--|------------|----|-----|----------|
| 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      | 1  | 前期         |    |     |          |
| 担当者名  | 櫻井 菜穂子 | 関連する資格 | 栄養士免許必修<br>フードスペシャリスト資格必修<br>フードコーディネーター資格必修 |            |    |     |          |
| <b>授業概要</b><br>調理の基本として、調理の意義、調理操作の種類と目的を理解し、食品の特徴に応じた調理の特性、おいしく調理する理論を学び、調理技術の上達に役立てる。また調理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。 |        |        |  |            |    |     |          |
| <b>到達目標</b><br>1. 食べ物をおいしく調理するための理論が理解できる。<br>2. 食品の特徴に応じた調理方法が理解できる。<br>3. 理論を応用して調理技術が上達する。   |        |        | <b>成績評価方法</b><br>小テスト、定期試験、<br>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 栄養価計算   |    |     |          |
| 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                  | 調理操作についての小テスト            |
| 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        |                          |
| 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       | 食品の調理特性について的小テスト         |
| 12) 調理による栄養成分変化                      |                          |
| 13) 調理による栄養学的・機能的利点                  |                          |
| 14) 献立作成法、調味計算                       | 演習 調味計算                  |
| 15) 講義全体のまとめ                         |                          |
| 授業外学習                                |                          |
| 普段から、食品や調理に興味を持つこと。授業内容を復習すること。      |                          |
| テキスト、参考書、教材                          | 関連する科目                   |
| 「調理学の基本 第三版」中嶋加代子編著（同文書院）            | 基礎調理学実習、調理学実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、食品学各論 |
| 備考                                   |                          |
| 【オフィスアワー】 櫻井 菜穂子 sakurai@ube-c.ac.jp |                          |