

Minami Kyushu University Syllabus

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2024年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		食品開発科学科			
科目名称	調理学					授業形態	講義			
科目コード	301100	単位数	2単位	配当学年	1	実務経験教員	○	アクティブラーニング	○	
担当教員名	石田 慶子								ICT活用	
授業概要	<p>この授業の目的は料理をおいしく安全に作るために、調理の意義、食品素材の調理性、調理操作や調理過程での食品成分変化等を学ぶことです。さらに料理を喫食する対象に応じて、食品を選び、組み合わせ、適切な献立作成ができることを目指します。</p> <p>授業では、既存のレシピを使用し、各料理がおいしくよい仕上がり状態になるためにはどうしたらよいか、また失敗事例を挙げ、調理の視点から失敗原因を説明できる力を養います。</p> <p>管理栄養士としての実務経験を調理の工夫や対象に応じた食事設定・献立作成などの授業に反映させます。</p>									
関連する科目	2年次で「調理学実習」を履修する学生は受講すること。									
授業の進め方と方法	<p>パワーポイントで授業を行い、時々調理の動画を視聴し、料理の仕上がりを予想します。また、各自・グループで考えた献立を発表します。</p> <p>授業開始時に必要に応じて小テストを行い、終了後解説をし知識の定着を図ります。</p>									
授業計画【第1回】	調理の意義・おいしさの演出 調理の意義と調理学の活用、だしの種類や取り方について									
授業計画【第2回】	調味操作・調味料について 調味料の種類や調理性について									
授業計画【第3回】	食事設計① 献立作成の基本 栄養計画・献立作成等について									
授業計画【第4回】	食事設計② 献立作成の実践 一汁三菜の献立作成を行います。									
授業計画【第5回】	非加熱操作と器具 計量・洗浄・切る等の操作について									
授業計画【第6回】	加熱操作と器具 湿式加熱・乾式加熱・その他の加熱法について									
授業計画【第7回】	米の調理性 米の種類、炊飯方法、飯料理について									
授業計画【第8回】	小麦粉の調理性/いも類・豆類の調理性 小麦粉の種類、目的に合った小麦粉の選択 いもの種類、いも料理、豆の種類、豆料理について									
授業計画【第9回】	食肉類の調理性 食肉の種類、食肉類の料理について									
授業計画【第10回】	魚介類の調理性 魚介類の種類、魚介類の料理について									

授業計画 【第11回】	卵類・乳とその加工品の調理性 卵料理, 加熱操作, 乳製品料理について
授業計画 【第12回】	野菜・果物の調理性 野菜料理, 調理上の注意点について
授業計画 【第13回】	成分抽出素材の調理性 ゲル化剤の違いによる特徴について
授業計画 【第14回】	対象に応じた食事設定① よく噛む食事・飲み込みやすい食事等と調理の工夫について
授業計画 【第15回】	対象に応じた食事設定② 各自またはグループで考えた献立を発表します。
授業の到達目標	食品素材の調理性, 調理操作の諸条件や調理過程での食品成分変化等を理解し, 説明できるようになる。 対象に応じた食事設定と献立作成ができるようになる。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)
授業時間外学習【予習】	・ 次回の授業範囲を予習し, 専門用語の意味等を理解する。(30分程度)
授業時間外学習【復習】	・ 授業で学んだ内容を料理本などで確認し, 要点を整理する。 ・ 授業時に前回の授業内容に関連する小テストを実施するので復習をしておく。(1時間程度)
課題に対する フィードバック	・ 定期試験の終了後, 解説をします。 ・ 課題については, コメントを書いて返却します。 ・ 発表については, 終了後講評します。
評価方法・基準	1) 定期試験 60点 2) 課題 20点 3) 学習意欲 20点
テキスト	『調理学』 (公社)日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社
参考書	『 調理学 』 『 必要に応じて資料を配付します 』 (公社)日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社 『各種料理本』
備考	フードスペシャリスト資格取得に必要な科目。感想等を出席管理に使用します。