

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	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 [英語名称]	調理学 [Cookery Science]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	301100	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	1年次
教員氏名	石田 慶子			学位授与の方針 との関連	DP2(1)		
授業概要	この授業の目的は、調理の意義、食品素材の調理特性、調理操作の諸条件や調理過程での食品成分変化等を学び、食品を選び、組み合わせ、献立を立て調理し、喫食するまでを、調理の視点から解説し、家庭の食卓から食品製造など様々な分野で応用する能力と態度を身につけることです。 授業では、既存のレシピを使用し、各料理がおいしく良い仕上がり状態になるためにはどうしたらよいか、また今までの学生の失敗事例を挙げ、調理の視点から失敗原因を説明できる力を養います。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と献立作成などの授業に反映させます。						
関連する科目	2年次で「調理学実習」を履修する学生は履修することが望ましい。						
授業の進め方と方法	この授業では、アクティブラーニング型の授業を展開します。 調べ学習、対象に応じた献立作成ではグループワークにて協議した内容をまとめ発表します。そして、2年次の調理学実習で実際に調理します。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。						
授業計画	第1回 調理の意義・おいしさ 第2回 だし・調味料の調理性 第3回 食事設計① 献立作成の基本 第4回 食事設計② 献立作成の実践 第5回 非加熱操作と器具 第6回 加熱操作と器具 第7回 米の調理特性 第8回 小麦粉の調理性/いも類・豆類の調理性 第9回 食肉類の調理性 第10回 魚介類の調理性 第11回 卵類・乳とその加工品の調理性 第12回 野菜・果物の調理性 第13回 成分抽出素材の調理性 第14回 対象に応じた食事設定と献立作成 第15回 対象に応じた献立作成(発表)/まとめ						
授業の到達目標	1. 食品素材の調理特性、調理操作の諸条件や調理課程での食品成分変化等を学び、説明できるようになる。 2. 対象に応じた食事設定と献立作成ができるようになる。 3. 食の専門家として、理論を応用し発展させていく力を身につける。						
授業時間外の学修	【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) 【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。	評価方法		以下の項目に基づいて評価します。 1) 定期試験 60点 2) 学習意欲(授業中) 20点 3) 課題 20点			
テキスト	『調理学』(1,990円税込み)(公社)日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社						
参考書	「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題」   * 必要に応じて図書を紹介する。						
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。						