

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		管理栄養学科
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	杉尾 直子			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP1(2) DP2(1) DP3(4) D P3(5)		
授業概要	<p>各特性を高める食品の加工や調理の方法を多方面から理解して習得することを目的とします。調理とは、献立を立て、食品(食材)を購入することから始まります。そして、人間が健康で生活するために、その食品(食材)に手を加え、安全面から、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法を理解することや栄養面等を考え、嗜好性の高い食べ物にすることです。この授業では、食品の調理による物理的、科学的変化について学習し、食品の衛生面、栄養面、嗜好面を考慮して調理方法が考えられ実践できるようになることを目指しています。【知識・理解を応用し活用する能力の育成】【課題探求力】</p> <p>【実務家経験教員の経験等】 学校現場で学校栄養職員・栄養教諭として科学的根拠から調理指導を行ってきた経験を活かした授業とします。</p>						
関連する科目	履修後に受講する科目: 食事計画論実習Ⅰ・Ⅱ・調理学実習 関連が深い科目: 食品学Ⅰ・Ⅱ						
授業の進め方と方法	<p>①教科書を教員が読んだり、指名された学生が読んだりしながら進めます。 ②教科書に沿った内容のワークシートを配布し、PPにより教科書に記載されていない事柄の補足説明を行います。 ③①②を行いながら、授業の最後に国家試験と関連した問題等から学生に質問します。 ④第13～15回目では、確認テストを行います。</p>						
授業計画	<p>第1回 調理の目的・意義 調理学の概要 第2回 嗜好性の主観的・客観的評価 調理の役割を学びます</p> <p>第3回 調理操作①: 調理操作の分類、非加熱操作等 第4回 調理操作②: 加熱操作、加熱調理用具、機器等 第5回 調理操作③: 料理の調味 第6回 調理操作④: 化学的な調理 調理操作の理論と特性について学びます</p> <p>第7回 食品の調理性①: 植物性食品(穀類・いも類・豆類等) 第8回 食品の調理性②: 植物性食品(野菜類・果実類・きのこ類等) 第9回 食品の調理性③: 動物性食品(魚介類・卵類・乳製品類等) 第10回 食品の調理性④: 成分抽出食品、油脂類、調味料等 第11回 調理による栄養学的・機能的利点 調理による食品の組織・物性と栄養成分の変化について学びます</p> <p>第12回 食事設計: 食事計画①(食生活指針、食事バランスガイド、6つの基礎食品群等) 第13回 献立作成: 食事計画②(食品成分表、食事摂取基準、購入等)+確認テスト 第14回 食文化と調理: 食の歴史、日本食、世界の料理等 +確認テスト 第15回 調理と環境: 地球環境(フードマイレージ、食品ロス等) +確認テスト 食事設計・献立作成・食事環境等について学びます</p>						
授業の到達目標	<p>管理栄養士として業務及び管理栄養士国家試験に活かせる力を身に付ける。 ○食品の調理による物理的、科学的変化について説明できるようになる。【知識・理解を応用し活用する能力の育成】 ○食品の衛生面、栄養面、嗜好面を考慮して調理方法が考えられ実践できるようになる。【課題探求力】</p>						
授業時間外の学修	<p>【予習】次回分の授業内容について教科書を読んでおくこと。(30分) 【復習】確認テストに向けて振り返りを行い、覚えるべき事柄をノートにまとめる(1時間)</p>						
課題に対するフィードバック	レポートは、授業の中で解説。	評価方法		確認テスト(3回分): 80点 授業に取り組む姿勢: 10点 レポート10点			
テキスト	・食べ物と健康Ⅳ「調理学」食品の調理と食事設計 山崎英恵編集 津田謹輔 伏木 亨 本田桂子監修 中山書店  必要に応じてプレゼンし、資料を配布します。						
参考書	特にありません。						
備考							