

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026年度	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	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	田中 貴絵							ICT活 用	○
授業概要	調理学では、食品の各特性を活かし、それらを高める加工および調理方法について理解し習得することを目的とする。 調理とは、献立の作成や食品（食材）の選択・購入からはじまり、健康の維持・増進を目的として、食品に適切な処理を施す過程である。 本授業では、調理器具の特性や調理による食品の物理的・化学的变化について学習するとともに、衛生面、栄養面、嗜好面を総合的に考慮した調理方法を理解し、実践できる力の養成を目指す。								
関連する科目	履修同時に受講する科目：食事計画論実習Ⅰ・食品学Ⅰ・食品衛生学 履修後に受講する科目：調理学実習・食事計画論Ⅱ・食品学Ⅱ								
授業の進め方 と方法	・教科書の内容を基本として授業を進める。 ・教科書に沿った内容のプリントを配布し、PPIにより説明を行う。 ・確認テストを実施し、理解度を確認する。								
授業計画 【第1回】	第 1回 調理の目的・意義 調理学の概要 調理の役割から調理学の概要を学ぶ。								
授業計画 【第2回】	第 2回 嗜好性の主観的・客観的評価 嗜好性の評価から内容と方法を学ぶ。								
授業計画 【第3回】	第 3回 調理操作①：調理操作の分類、非加熱操作等 非加熱操作の原理・器具・操作等の特徴を学ぶ。								
授業計画 【第4回】	第 4回 調理操作②：加熱操作、加熱調理用具、機器等 +確認テスト① 加熱操作の原理・器具・操作等の特徴を学ぶ。								
授業計画 【第5回】	第 5回 調理操作③：料理の調味 調理における調味料の役割や使用法を学ぶ。								
授業計画 【第6回】	第 6回 調理操作④：化学的な調理 +確認テスト② 調理操作の理論と特性について学ぶ。								
授業計画 【第7回】	第 7回 食品の調理性①：植物性食品（穀類・いも類・豆類等） 植物性食品（穀類・いも類・豆類等）の構成成分・調理法等について学ぶ。								
授業計画 【第8回】	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） 植物性食品（野菜類・果実類・きのこ類等）の構成成分・調理法等について学ぶ。								
授業計画 【第9回】	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）+確認テスト③ 動物性食品（魚介類・卵類・乳製品類等）の構成成分・調理法等について学ぶ。								
授業計画 【第10回】	第10回 食品の調理性④：成分抽出食品、油脂類、調味料等 油脂類・調味料の構成成分・調理法等について学ぶ。								

授業計画 【第11回】	第11回 調理による栄養学的・機能的利点 +確認テスト④ 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ぶ。
授業計画 【第12回】	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） 食事設計における食生活指針、食事バランスガイド、6つの基礎食品群等を学ぶ。
授業計画 【第13回】	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） 食事設計における食品成分表、食事摂取基準、購入等を学ぶ。
授業計画 【第14回】	第14回 食文化と調理：食の歴史、日本食、世界の料理等 食の歴史から、食文化や調理の観点から日本食や世界の料理を学ぶ。
授業計画 【第15回】	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） 調理と環境の観点からフードマイレージ、食品ロス等を学ぶ。
授業の到達目標	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、科学的变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】
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)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)
授業時間外学習【予習】	【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)
授業時間外学習【復習】	【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)
課題に対する フィードバック	第2回～第15回の授業において確認テストを行う。 (授業の進行状況によって確認テストの回数が変更となる場合がある。) 確認テスト実施後、解説を行う。
評価方法・基準	定期試験：70点 確認テスト：30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 ・オールガイド食品成分表 実教出版
参考書	調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版社
備考	確認テストはGoogleフォームを使用する。 QRコード読み取り機能付きスマートデバイスまたはPCを持参すること。