

2019 年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
33402	調理学 Cooking Theory	奥村久美子	専門	2	選択	1・2 年後期
科目の概要						
心身ともに健康で豊かな生活を送る上で食事の果たす役割は大きい。安全でバランスのとれた食事作りに役立つように、食品素材の性質を知っておくことが大事である。授業では、おいしさを感じる仕組み、調理過程における食品の成分、組織、形態の変化などについて学習する。また、おいしい料理を提供する上で大切な食事計画について学ぶ。						
学修内容			到達目標			
① 食品素材の種類と特性、構造や組織、栄養成分や機能性成分について学ぶ。 ② 調理操作について学ぶ。 ③ おいしさが形成される要因について学ぶ。 ④ 献立作成について学ぶ。			①食品素材の種類と特性、構造や組織、栄養成分や機能性成分について理解する。 ②調理操作について理解する。 ③おいしさが形成される要因について理解する。 ④目的に合った献立作成ができるようになる。			
学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素		学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例				
前に踏み出す力	主体性	次回の授業内容についてテキストの該当箇所や関連する内容を確認して予習、復習をし、興味があることは自分で学習を進めること				
	働きかけ力					
	実行力	授業で習ったことを実際に調理するときに役立てること				
考え抜く力	課題発見力	調理に関する事柄を科学的に理解し、調理技術の向上や食生活の実践に役立つように考えること				
	計画力					
	創造力	授業で習得したことを応用して新しい調理の組み合わせを考えること				
チームで働く力	発信力	理解した内容を自分の言葉でわかりやすく伝えることができること				
	傾聴力	ポイントはメモをとりながら聞く 自分の理解、解釈が正しいかどうかわからないときは質問をして確認すること				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	体調不良以外は授業を休まず、遅刻もしないこと				
	ストレスコントロール力					
テキスト及び参考文献						
テキスト: 日本フードスペシャリスト協会 編 「調理学」 建帛社 参考文献: 日本フードスペシャリスト協会 編 「フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集」 建帛社						
他科目との関連、資格との関連						
他科目との関連: 食物学、官能と鑑別 資格との関連: フードスペシャリスト						
学修上の助言			受講生とのルール			
シラバスを確認し、予習・復習を怠らないこと。 食品に対して興味をもち、疑問があったら質問をしてほしい。			私語や携帯電話の使用など講義を妨げる行為を慎むこと 6 回以上の欠席は「放棄」判定となる 遅刻、早退は 3 回で 1 回の欠席とする			

【評価方法】

評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント	
筆記試験	70	①	✓	到達目標の①②③に対応して基礎概念や語句の理解を試す問題を出題し、評価する(持ち込みなし)
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
小テスト	20	①	✓	4回目、7回目、11回目、14回目の授業で、小テストを行う。資格認定試験過去問題集から出題する。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
レポート		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
成果発表 (口頭・実技)		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
作品		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性) 予習復習をすることができる (実行力) 授業で習ったことを調理するときに役立て、さらによりよい方法を考える (課題発見力) 調理に関する事柄を調理技術の向上や食生活の実践に役立つように考える (創造力) 授業で習得したことを応用して新しい調理の組み合わせを考える (発信力) 理解した内容を他人にわかりやすく伝えることができる (傾聴力) ポイントを整理でき、わからないことを積極的に質問できる (規律性) 欠席しない
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤		
その他		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
総合評価 割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
食品の特徴を理解し、科学的にその食品の調理性を口頭でも的確に説明できる。(①) 食品の成分と加工特性について充分理解し、的確に説明できる。(②) S(秀)=①+② A(優)=①又は②	食品の特徴を理解し、科学的にその食品の調理性を理解でき(①)、食品の成分と加工特性について説明できる。(②) B(良)=①+② C(可)=①又は②

週	学修内容	授業の実施方法及び フィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力名
1週 /	オリエンテーション 調理学の意義・目的・概要について考える。	講義	調理学の意義・目的・概要について理解する。	(復習)テキスト p1-3 を読んでおく。 (予習)テキスト p3-18 を読んでおく。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性
2週 /	おいしさを感じる要因、五感と嗜好因子について学ぶ。 特に基本味、テクスチャーについて理解を深める。	講義	おいしさを感じる要因、五感と嗜好因子、特に基本味、テクスチャーについて理解できる。	(復習) 過去問題集 で復習する。 (予習)p18-40 を読 んでおく。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性
3週 /	おいしさを生み出すだしと調味料について学ぶ。食事の目的に合った献立作成の方法を考える。	講義	だしと調味料の役割を理解する。食事の目的に合った献立作成ができる。	(復習)献立作成の 基本をまとめておく (予習)p41-60 を読 んでおく。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性
4週 /	調理操作 非加熱調理(洗浄、浸漬、切る、冷却、凍結、解凍など)と調理器具について学ぶ。	1~3 回目の小テスト 講義	非加熱調理と調理器具について理解できる。	(復習)過去問題集 で復習する。 (予習)テキスト p60-84 を読んでお く。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性
5週 /	調理操作と調理熱源 加熱調理(ゆでる、煮る、蒸す、炊く、焼く、炒める、揚げる)、エネルギー源、調理機器 調理熱源等について学ぶ。	小テスト解答と解説 講義	ゆでる、煮る、蒸す、炊く、焼く、炒める、揚げる操作の特徴を理解する。	(復習)加熱調理に ついてまとめておく (予習)テキスト p85-90 を読んでお く。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性
6週 /	米・米粉の調理特性について理解する。	講義	米・米粉の調理特性について理解できる。	(復習) 過去問題集 で復習する。 (予習)p90-97 を読 んでおく。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性
7週 /	小麦粉、いも類、豆類の調理特性について理解する。	4~6 回の小テスト 講義	小麦粉、いも類、豆類の調理特性について理解できる。	(復習)過去問題集 で復習する。 (予習)p97-104 を 読んでおく。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性
8週 /	デンプン、食肉の調理による変化について理解し、調理操作による組織、物理化学的な変化について学ぶ。	小テスト解答と解説 講義	デンプン、食肉の調理による変化について理解し、調理操作による組織、物理化学的な変化について理解する。	(復習)過去問題集 で復習する。 (予習)p105-108 を 読んでおく。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性
9週 /	魚介類の調理による変化について理解し、調理操作による組織、物理化学的な変化について学ぶ。	講義	魚介類の調理による変化について理解し、調理操作による組織、物理化学的な変化について理解する	(復習)食肉、魚介類 の調理による変化に ついてまとめておく (予習)p109-116 を 読んでおく。	180	主体性 課題発 見力 発信力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法及び フィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力名
10週 /	卵、乳、大豆の調理による変化について理解し、調理操作による組織、物理化学的な変化について学ぶ。	講義	卵、乳、大豆の調理による変化について理解し、調理操作による組織、物理化学的な変化について理解する。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習)p117-124 を読んでおく。	180	主体性 課題発見力 発信力 規律性
11週 /	野菜、果物の調理による栄養成分、嗜好成分の変化について学ぶ。	7～10回の小テスト 講義	野菜、果物の調理による栄養成分、嗜好成分の変化について理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習) p124-126 p134-136 p152-155 を読んでおく。	180	主体性 課題発見力 発信力 規律性
12週 /	きのこ、海藻、種実類の成分とゲル化剤(寒天、ゼラチン)の特徴について学ぶ。	小テスト解答と解説 講義	きのこ、海藻、種実類の成分とゲル化剤(寒天、ゼラチン)の特徴について理解する。	(復習)きのこ、海藻、種実類の (予習)p129-134 を読んでおく。	180	主体性 課題発見力 発信力 規律性
13週 /	油脂、砂糖の性質と調理操作による利活用と物性変化、機能性について学ぶ。	講義と質疑応答	油脂、砂糖の性質と調理操作による利活用と物性変化、機能性について理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習) p127-128 p137-142 を読んでおく。	180	主体性 課題発見力 発信力 規律性
14週 /	嗜好飲料(茶類、コーヒー)の抽出条件について学ぶ。 摂食機能(咀嚼、嚥下)とテクスチャー、食具について学ぶ。	11～13回の小テスト 講義	嗜好飲料(茶類、コーヒー)の抽出条件と摂食機能(咀嚼、嚥下)とテクスチャー、食具について理解する。	(復習)摂食機能についてまとめておく (予習) p142-151 P156-167 を読んでおく。	180	主体性 課題発見力 発信力 規律性
15週 /	食べる機能が低下した人のための調理方法について学ぶ。 安全性への配慮について考える。	小テスト解答と解説 講義	食べる機能が低下した人のための調理方法について理解する。安全性への配慮を深める。	(復習)過去問題集で復習する。	180	主体性 課題発見力 発信力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力