

2024年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
122231062	調理学 Cooking Science	大津ゆみ子			2	選択	3前期

科目の概要

公立・私立の中学と高校教員を務め、家庭科教諭として実習も含む経験がある。これらの授業で培った経験を生かして授業を行う。調理に用いる器具や調理の手法、食品の調理方法等について学ぶ。調理を科学的に理解する事により、種々の食品の特性を生かして健康的な料理を考える。環境面にも配慮し、食材を残さない、洗浄する際に洗剤を使いすぎないなども考えていく。また、食生活として食文化の面である郷土料理や行事食に関する知識も増やし、生活者として次世代へ引き継げるような担い手となるような知識と技術の専門知識を身に付ける科目である。また、ディプロマホルダーとしては以下の点について学ぶ

①建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を修得して、職場と地域の人々と協働して解決していくことができる。
 ②ライフスタイルのデザインを提案するために必要な食を中心とした地域活性に関連する専門的知識・技能を身に付け、地域再生に貢献することができる。
 ③自立した社会人として、常に自己研鑽に取り組み、自らの可能性を高めて社会に貢献することができる。

学修内容	到達目標
① 様々な調理方法を知る。 ② 調理による栄養素の変化を知る ③ 素材の特徴を生かした調理方法を学ぶ。 ④ 調理器具の特徴を区別する。 ⑤ 環境問題、食物連鎖について学ぶ。	① 調理方法にはどのようなものがあるか理解する。 ② 調理操作により栄養素が変化することが分かる。 ③ 素材毎に適した調理方法が分かる。 ④ 調理器具の特徴を生かして調理が出来る。 ⑤ 環境問題や食物連鎖について理解出来る。

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	授業内容の予習・復習をおこない理解度を高め小テストの勉強を行うことが出来る。
	働きかけ力	理解出来ないことはクラスのメンバーに聞いて確認することが出来る。
	実行力	出来なかった小テストの問題を教科書やノートを見て理解不足の箇所を補う努力が出来る。
考え抜く力	課題発見力	自分の苦手な内容を理解するように努めることが出来る。
	計画力	次回の授業の小テストに備えて勉強をする計画を立てることが出来る。
	創造力	学んだことを自分の生活と比較して実践することが出来る。
チームで働く力	発信力	自分が日頃からどのような調理作業を行っているか説明することが出来る。
	傾聴力	授業内容を理解し、整理することが出来る。
	柔軟性	自分の全く知らない食文化に対しても積極的に学ぶ姿勢を持つことが出来る。
	状況把握力	既存の知識で対処できないことに対して他者から新たな知識を得られるよう努力することが出来る。
	規律性	遅刻、欠席をしない、授業中に私語を慎むことが出来る。
	ストレスコントロール力	毎回の小テストに対して、きちんと復習し勉強することが出来る。

テキスト及び参考文献

教科書：『健康調理学』学建書院

他科目との関連、資格との関連

一年時の基礎調理実習や食生活論、さらには食品学、栄養学の知識を元に学び調理学実験でその知識を検証する科目である、家庭科教員としての必要な知識やフードスペシャリストの資格取得の際にも必要となる知識を得られる科目である。

学修上の助言	受講生とのルール
日ごろ、使用する調理器具の名前が分かるようにしておくこと。又、授業後は関連する箇所の教科書を読んでおくこと。授業後は習ったことを整理し、復習して小テストに備えること。	授業に遅刻しない、毎回の授業内容を復習しておくこと、小テストは正答を調べてきちんと整理しておくこと。

【評価方法】

評価対象	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	
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	50	①	✓	① 日常使用する調理器具を正しく使用できるか。 ② 食品毎の種類や成分などの特性を把握しているか。 ③ 調理操作の違いによる栄養素の変化が理解出来るか。 ④ 各食材に適した調理方法を考えて実施出来るか。	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
	平常評価	小テスト		40	①	✓	① 前回の授業内容を復習し、理解しているか。 ② 小テストで正解できなかった問題について復習するか。 小テストは前回の授業内容内の教科書および講義ノートから出題するため、教科書も良く読んでおくこと。
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤	✓	
		レポート		0	①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		0	①				
			②				
			③				
			④				
			⑤				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	(主体性)小テストのための予習と復習を毎回行っているか。 (実行力)授業中の質問に対して積極的に解答出来るか。 (課題発見力)苦手な内容を理解するように努めることが出来る。 (創造力)授業内容を自分の食生活に生かして実践することが出来る。 (発信力)自分の家庭ではどのような調理作業を行っているか説明することが出来るか。 (傾聴力)授業内容を理解し、自身の言葉で説明することが出来る。 (規律性)遅刻・欠席をしない。	
				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
小テストの総合点と期末試験では8割程度の得点を得られている場合はAとする。さらに授業中に発言し、理解が出来なかったことは質問するなど積極的に授業に臨む態度や課題について調べ学習が優れている場合はSとする。	小テストの総合点と期末試験および授業態度を総合的に判断し、大体達成している場合にBとする。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	人間と食べ物 食べ物の歴史の変遷について学ぶ。	講義	食べ物と生活環境、日本人の食物史を理解する。	(予習)教科書人間と食べ物の該当ページを読んでおく事。 (復習)講義ノートをもとめて復習し、小テストの勉強をする。	180	主体性 傾聴力
2	食物連鎖、食品、食べ物、栄養、食生活と健康について学ぶ	ICTを活用した講義および小テスト	食物連鎖、食品、食べ物、栄養、食生活と健康について小テストで答えられるようにする。	(予習)教科書p5以降の該当ページを読んでおく事。 (復習)講義ノートをもとめて復習し、小テストの勉強をする。	180	主体性 傾聴力
3	食嗜好の形成 人体のどの部分で美味しいと感じるのかを知り、各年齢と味の好みについて学ぶ。	ICTを活用した講義および小テストとその解説	おいしさを感じるシステム、各年齢と味の好みを小テストで答えられるようにする。	(予習)教科書のE食嗜好の形成を読んでおく事。 (復習)講義ノートをもとめて復習し、小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
4	食事設計の基本知識 食べ物の嗜好性と生体利用性 味覚の発達の特徴を知る。	ICTを活用し https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/news/202202_mikakukeisei/ 講義および小テストとその解説	官能評価の実施法、手法等を学び、小テストで答えられるようにする。	(予習)教科書B 食べ物の嗜好性と生体利用性の項目を読んでおく事。 (復習)講義ノートをもとめて復習し、小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
5	料理の形態的特徴と栄養 料理の形態による栄養成分の変化について学ぶ。	ICTを活用した講義および小テストとその解説	調理操作の意義と非加熱調理操作と加熱操作を使い分けを小テストで答えられるようにする。	(予習)教科書C1料理の形態的特徴と栄養 C2料理の形態による栄養成分の変化を読んでおく事。 (復習)講義ノートをもとめて復習し、小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
6	調理操作と調理器具 非加熱調理と加熱用器具にはどのようなものがあるか、自分の家庭にあるものを考え正しい使用方法を知る。	ICTを活用した講義および小テストとその解説	調理器具、食器・容器の使い分けが正確に小テストで答えられるようにする。	(予習)教科書調理操作と調理器具の項目を読んでおく事。 (復習)講義ノートをもとめて復習し、小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
7	調理操作と調理器具 加熱調理と加熱用器具にはどのようなものがあるか、自分の家庭にあるものを考え正しい使用方法を知る。	ICTを活用した講義およびクラスルームを使用したテストとその解説	熱調理と加熱用器具にはどのようなものがあるかの種類を小テストで答えられるようにする。	(予習)教科書の加熱調理と加熱用器具の項目を読んでおく事。 (復習)講義ノートをもとめて復習し、小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
8	冷蔵庫・エネルギー源 冷蔵庫の庫内温度による適した食材と調理に使用するエネルギーの種類の特徴について知り、上手に使い分けることが出来る知識を得る。	ICTを活用した講義およびクラスルームを使用したテストとその解説	調理の際のエネルギーの利点と欠点を把握し、小テストで答えられるようにする。	(予習)教科書の冷蔵庫・調理用エネルギー源の項目を読んでおく事。 (復習)講義ノートをもとめて復習し、小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力

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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	真調理システム クックチルシステム、 新空調理法の特徴を知る。	ICTを活用した講義および クラスルームを使用したテストと その解説	クックチルシステム、新 空調理法の特徴を小テ ストで答えられるよう にする。	(予習) 予め教科書真 調理システムの項目を 読んでおく事。 (復習) 講義ノート をまとめて復習し、小テ ストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
10	調理操作と栄養 調理操作による嗜好・ 栄養成分及び組織・物 性の変化を知る。	ICTを活用した講義および クラスルームを使用したテストと その解説	調理操作による嗜好・ 栄養成分及び組織・物 性の変化について答え られるようにする。	(予習) 予め教科書の 調理操作と栄養 調理操作による嗜好・ 栄養成分及び組織・物 性の変化を読んでおく 事。 (復習) 講義ノート をまとめて復習し、小テ ストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
11	食素材の栄養と調理 植物性食品(芋・豆 類) 植物性食品の芋、豆類 の種類とその栄養や食 材の持つ機能性成分に ついて知る。	ICTを活用した講義および クラスルームを使用したテストと その解説	芋、豆類・種実類の種 類と栄養・機能性成分 について小テストで答 えられるようにする。	(予習) 予め教科書の 植物性食品(芋・豆 類)の項目を読んでお く事。 (復習) 講義ノート をまとめて復習し、小テ ストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
12	食素材の栄養と調理 植物性食品(野菜・果 物・きのこ類) 植物性食品のうち野菜 や果物、キノコの種類 とその特徴について学 ぶ。	ICTを活用した講義および クラスルームを使用したテストと その解説	野菜、果実、きのこの 種類と栄養・機能性成 分を小テストで答えら れるようにする。	(予習) 予め教科書の 植物性食品(野菜・果 物・きのこ類)項目を 読んでおく事。 (復習) 講義ノート をまとめて復習し、小テ ストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
13	食素材の栄養と調理 動物性食品(食肉・魚 介類) 肉類と魚介類の栄養や 食材の持つ直腸につい て知り、適切な調理方 法を考える。	ICTを活用した講義および クラスルームを使用したテストと その解説	食肉、魚介類の種類と 特徴を知り、調理方法 を小テストで答えられ るようにする。	(予習) 教科書の動物 性食品(食肉・魚介 類)の項目を読んでお く事。 (復習) 講義ノート をまとめて復習し、小テ ストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
14	食素材の栄養と調理 動物性食品(卵・乳 類) 卵や乳製品についてそ の種類や特徴を知り、 目的にあった適切な調 理方法を学ぶ。	ICTを活用した講義および クラスルームを使用し 小テストと授業内容 まとめのレポート提出	卵、牛乳・乳製品の調 理機能を学び、特徴を 小テストで答えられる ようにする。	(予習) 予め教科書の 動物性食品(卵・乳 類)の項目を読んでお く事。 (復習) 講義ノート をまとめて復習し、小テ ストの勉強をする。	180	主体性 実行力 傾聴力
15	調理環境及びまとめ 調理の環境問題を考え られるよう環境につい ても問題点を理解し、 これまでの授業内容を 振り返る。	ICTを活用した講義および クラスルームを使用し 授業内容まとめレ ポート提出	食環境と調理の関係、 食情報、栄養情報につ いての問題点を答えら れるようにする。	(予習) 予めこれまで の授業内容をまとめて おく事。 (復習) 講義ノート をまとめて復習し、実 践をする。	180	主体性 実行力 傾聴力

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