

2019 年度 愛知学泉大学シラバス

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
2201332	調理学 Cooking Science	森山三千江	専門	2	選択	3年 前期
科目の概要						
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、食文化の面では郷土料理や行事食に関する知識も増やし、次世代へ引き継げるような担い手となれるような知識と技術を得る。						
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	フードスペシャリストの問題を解いてみ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。				
	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						
他科目：食生活論、食品学、栄養学、調理学実験 資格：家庭科教員免許、フードスペシャリスト						
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	50	①	レ	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	レ	
		③	レ	
		④	レ	
		⑤	レ	
小テスト	40	①	レ	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	レ	
		③	レ	
		④	レ	
		⑤	レ	
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	レ	(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)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こと。および授業態度を総合的に判断し、優れていると判断できたものはAとする。さらに、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週 /	調理学序論 人間と食べ物についての歴史を知り、調理とは何かを考える	講義	食べ物と生活環境、日本人の食物史を理解する。	(予習) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	90	主体性 傾聴力
2週 /	食事設計 食事設計をする際に何に気をつけるのか考え、自分で食事設計が出来るようになる	講義および小テスト	食事設計の基本知識を得、供食の必要性を考え、小テストで答えられるようにする。	(予習) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 傾聴力
3週 /	おいしさの科学 おいしさをヒトはどのように感じるのか、神経のシステムを知る	講義および小テスト	おいしさを感じるシステムを小テストで答えられるようにする。	(予習) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 傾聴力 実行力
4週 /	おいしさの評価 おいしさとは五感のうち何を使うのか、官能評価方法の種類とその特徴に付いて学ぶ	講義および小テスト	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) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
5週 /	調理操作 各調理操作との名称とその特徴を学ぶ	講義および小テスト	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) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
6週 /	調理器具・機器 家庭にある調理器具や機器の名称とその使用方法など特徴を学ぶ	講義および小テスト	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) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
7週 /	調理のシステム これまでの調理方法に加えて新調理方法の操作やその利点、欠点を知り、適切な調理方法を用いて調理出来るよう知識を得る	講義および小テスト	厨房設備を知り、新調理方法の種類を小テストで答えられるようにする。	(予習) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
8週 /	エネルギー源 エネルギー源にはどのような種類があり、それぞれの特徴を知る	講義および小テスト	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) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力

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週 /	調理機能 調理操作によりそれぞれの食品が持つ栄養素や食感等が異なる事を知り、好ましい調理方法を使用できる知識を得る	講義および小テスト	各食品の持つ機能とその調理機能を小テストで答えられるようにする。	(予習) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
10週 /	植物性食品(穀類) 穀類の種類とその名称や栄養成分、さらに調理操作について学ぶ	講義および小テスト	植物性食品の調理機能について学び、その特徴を小テストで答えられるようにする。	(予習) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
11週 /	植物性食品(芋・豆類) 芋や豆の種類や貯蔵方法やその特徴を知り、適切に調理する事により食品の持つ機能性成分を行かせる知識を得る	講義および小テスト	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) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
12週 /	植物性食品(野菜・果物・きのこ類) 様々な種類の食品名と各機能性成分を知り、適切に調理する方法を学ぶ	講義および小テスト	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) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
13週 /	動物性食品(食肉・魚介類) 各食品の種類や部位別の名称やその特徴を学び、調理操作によりおいしさや栄養面が異なる事を知る	講義および小テスト	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) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
14週 /	動物性食品(卵・乳類) 食材の特徴を生かした調理操作の仕方を学び、よりおいしく調理する方法を知る	講義および小テスト	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) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力
15週 /	調理環境 調理と環境の関係を知り、今後の環境問題についても考えられ内式を得る	講義および小テスト	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小テストで答えられるようにする。	(予習) 予め教科書を読んでおく事。 (復習) 講義ノートを復習する。	180	主体性 実行力 計画力

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