

2026年度 愛知学泉短期大学シラバス

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
33402	調理学 Cooking Theory	山本 淳子			2	選択	1.2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をするために、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び、ディプロマポリシー①、②、③に相当する自立した社会人としての知識、技術を獲得し、自身の食生活に活用し、課題解決する力はディプロマポリシー④、⑥に相当する。これらを身に付けるために行う。							
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 目的別調理技術について学ぶ。				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説明することができる。(ディプロマポリシー②、③) ② 調理操作について説明することができる。(ディプロマポリシー③) ③ おいしさが形成される要因について説明することができる。(ディプロマポリシー①、④) ④ 目的に合った調理技術の応用について説明できるようになる。(ディプロマポリシー④、⑥)			
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	遅刻、無断欠席をせず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる					
	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 「改訂 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, 食生活アドバイザー検定							
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、意識的に疑問を持つようになる。				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 欠席した場合は、欠席届を提出し、フォローレポート課題を行う			

【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	65	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） ・授業の最後に「フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題」から課題を出題する。期末試験にも出題する。 ・調理操作における問題点（変色・褐変・変性・質の低下など）について、知識を用いて課題解決策を問う内容を出題する。	
			②	✓		
			③	✓		
			④			
	平常評価	小テスト	25	①		✓
				②		✓
				③		✓
				④		
		レポート	0	①		
				②		
③						
④						
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①				
		②				
		③				
		④				
学修行動	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） 遅刻、無断欠席など学習意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
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
<p>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</p>	<p>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</p>

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	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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 (予習)テキストp3-18を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 (予習) p18-39を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 (予習) p41-60を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	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① 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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 notebookLMを活用して解答を確認する (予習) テキストp60-84を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	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。	小テストの解答とPCで解説フィードバックする 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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 (予習) テキストp85-90を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	米・米粉の調理特性について理解する。	講義 4、5回の小テスト②	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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 notebookLMを活用して解答を確認する (予習) p90-97を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	小麦粉、いも類、豆類の調理特性について理解する。	小テストの解答とPCで解説フィードバックする 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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 (予習) p97-104を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	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。	6.7回の小テスト③ 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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 notebookLMを活用して解答を確認する (予習) p105-108を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	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。	小テストの解答とPCで解説フィードバックする講義	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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 (予習) p109-116を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	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。	8,9回の小テスト④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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 notebookLMを活用して解答を確認する (予習) p117-124を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	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。	小テストの解答とPCで解説フィードバックする講義	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。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 (予習) p124-126、p134-136 p152-155を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	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。	10,11回の小テスト⑤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) 過去問題集で復習する。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 notebookLMを活用して解答を確認する (予習) p129-134を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	油脂、砂糖の性質と調理操作による物性変化、機能性について学ぶ。 カードを使った献立作成	小テストの解答とPCで解説フィードバックする講義	油脂、砂糖の性質と調理操作による物性変化、機能性について理解できる。	(復習) 過去問題集で復習する。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 (予習) 今までのプリント、小テストを読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	嗜好飲料(茶類、コーヒー)の抽出条件について学ぶ。	12,13回の小テスト⑥講義	嗜好飲料(茶類、コーヒー)の抽出条件と特徴について理解する。	(復習) 嗜好飲料についてまとめておく。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。 notebookLMを活用して解答を確認する (予習) p127-128p137-142 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	各食品ごとの調理特性について確認する。全体のまとめ。	14の課題の解答とフィードバック調理特性に関する記述問題をGoogleclassroomに提出	食品ごとの調理特性を理解し、どのように調理するとおいしくなるのかをりかひできる。	(復習) 過去問題集で復習する。課題問題についてGoogle classroomに解答し相互で確認する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 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