

平成29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	山本 淳子	専門	2	選択	1・2年 前期
科目の概要						
調理を科学的に理解することにより、種々の食品の特性を生かして健康的な料理や食文化を考える。また、食品を美味しくたべるための安全・栄養・嗜好を考慮し、多種類の食品素材や技術手法を対象とし、その理論を理解する。主な内容は、調理の意義と目的をふまえて、調理のための基礎知識(食べ物の味)、おいしさとは何か、おいしさのコツ、調理のコツを学ぶ。						
学修内容			到達目標			
① 食品の特徴を理解し、科学的にその食品の調理性を理解する。			① 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る。			
② 食品の歴史、製造方法、栄養効果を知り、応用利用技術等を身につける。			② 食品の歴史、製造方法、栄養効果を知り、応用することができる。			
③ 小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性の理解度を確認する。			③ 調理学に関する過去問題集を理解して解くことができる。			
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	食品の特徴を知るだけではなく進んでわからないところは質問し、解決できる。				
	働きかけ力					
	実行力	1年次に学んだ関連科目を復習し、小テストや期末試験に備えることができる。				
考え抜く力	課題発見力	調理科学は経験の学問を科学的に解明する学問であり、調理の問題点について考え行動できる。				
	計画力					
	創造力	調理学は経験の学問を科学的に解明する学問であり、調理の改善点について考えることができる。				
チームで働く力	発信力	質問に対し、自分の言葉でまとめてわかりやすく伝えることができる。				
	傾聴力	重要ポイントを理解し、メモを取りながら受講することができる。				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	授業は欠席せず、遅刻もない。				
	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、テーマに関する食品についてまとめておく。授業後は、単元ごとに小テストを行うので、知識を確認し、授業内容の理解と整理する。			不明な点を質問等により明確にしていくこと。 欠席しないこと。			

【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	70	①	✓	・持ち込みなしの筆記試験を行なう。
		②	✓	
		③	✓	
小テスト	25	①	✓	・小テストは、資格認定試験過去問から出題する。 ・取り組む姿勢や意欲を確認する。
		②	✓	
		③	✓	
レポート				
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	5	①	✓	(主体性) 受講態度(遅刻、欠席、学習意欲欠如、課題やその他の提出物の未提出など)が見られる場合は減点する。 (実行力、発信力、傾聴力) 疑問点など積極的に質問するなどの取り組み姿勢を評価する。 (課題発見力、創造力) 質問に対し、自分の考えが分かりやすく説明できているかを判断する。 (規律性) 欠席しないなど、ルールを守って行動できているかを評価する。
		②	✓	
		③	✓	
その他		①		6回以上の欠席はO(放棄)判定となる。
		②		
		③		
総合評価割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベル A(優)の基準	到達レベル B(良)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明確に、自分の言葉で説明することができる。</p> <p>小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性の理解ができ、調理学に関する過去問題集を解くことができる。</p>	<p>食品の特徴を理解し、科学的にその食品の調理性について説明することができる。</p> <p>小テスト、期末試験により、調理学に関する過去問題集を解くことができる。</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週 /	●調理の意義・目的を歴史的な事柄をふまえて理解する。食べ物と環境、食の品質について考える。	講義と質疑応答	調理の意義・目的を歴史的な事柄をふまえて理解する。食べ物と環境、食の品質について理解できる。	(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 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
2週 /	●食べ物とおいしさについて体の仕組みと栄養について理解する。おいしさに関与する要因、特にテクスチャーについて理解する。	講義と質疑応答	食べ物とおいしさについて体の仕組みと栄養について理解する。おいしさに関与する要因、特に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)テキスト p18-40 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
3週 /	●和食の基本である「だし」について、嗜好を考えつつ栄養素の適切な摂取のための食事計画の基礎知識を理解する。	1～2回の小テスト 講義と質疑応答	和食の基本である「だし」について、嗜好を考えつつ栄養素の適切な摂取のための食事計画の基礎知識を理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p41-60 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	●非加熱調理(洗浄、浸漬、切る、漏化、圧搾、混合、冷却、解凍など)の基礎的な調理技術の理解を深める。	小テスト解説 講義と質疑応答	非加熱調理(洗浄、浸漬、切る、漏化、圧搾、混合、冷却、解凍など)の基礎的な調理技術の理解ができる。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p60-75 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
5週 /	●加熱調理(なべ類、コンロ・レンジ、オープン、電磁調理器、電子レンジ、電気炊飯器、その他)の基礎的な調理技術の理解を深める。	3～4回の小テスト 講義と質疑応答	加熱調理(なべ類、コンロ・レンジ、オープン、電磁調理器、電子レンジ、電気炊飯器、その他)の基礎的な調理技術の理解ができる。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p75-84 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
6週 /	●ガス、IH、シーズヒーター等の加熱調理機器の加熱特性を知り、その原理及び理論を理解する。	小テスト解説 講義と質疑応答	ガス、IH、シーズヒーター等の加熱調理機器の加熱特性を知り、その原理及び理論を理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p85-95 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
7週 /	●炊飯の3原則について学び、米の炊飯理論を知る。小麦について知り、その基礎的な調理技術の理解を深める。	5～6回の小テスト 講義と質疑応答	炊飯の3原則について学び、米の炊飯理論を知る。小麦について知り、その基礎的な調理技術の理解ができる。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p96-101 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
8週 /	●雑穀について知り、その基礎的な調理技術の理解を深める。いもと豆類について学び、その基礎的な調理技術の理解を深める。	小テスト解説 講義と質疑応答	雑穀について知り、その基礎的な調理技術の理解を深める。いもと豆類について学び、その基礎的な調理技術の理解ができる。	(復習)過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p101-108 を読んでおく。	180	主体性 実行力 主体性 実行力 課題発見力 想像力 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週 /	●食肉・魚について知り、たんぱく質の調理による変化の基礎的な理解を深める。	7～8 回の小テスト 講義と質疑応答	肉・魚のたんぱく質の調理による変化の基礎的な理解ができる。	(復習)過去問題集で復習する。 過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p109-116 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
10週 /	●卵や乳について知り、その基礎的な調理技術と科学的なプロセスを学ぶ。	小テスト解説 講義と質疑応答	卵や乳について知り、その基礎的な調理技術と科学的なプロセスを理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p117-124 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
11週 /	●植物性食品(野菜類、果実類) ビタミン・無機質を多く含む食品の調理プロセスでの変化を理解する。	9～10 回の小テスト 講義と質疑応答	植物性食品(野菜類、果実類) ビタミン・無機質を多く含む食品の調理プロセスでの変化を理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p124-126, p134-136 を読んでおく。	820	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
12週 /	●植物性食品(きのこ、藻類、種実類)について知り、その基礎的な調理技術と科学的なプロセスを学ぶ。成分抽出食材(ゲル化剤・ゼラチン、寒天・カラギーナンなど)について知る。	小テスト解説 講義と質疑応答	植物性食品(きのこ、藻類、種実類)について知り、その基礎的な調理技術と科学的なプロセスを理解できる。海藻の抽出物であるゲル化剤について理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p125-126 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
13週 /	●嗜好飲料について知り、その基礎的な調理技術と科学的なプロセスを学ぶ。	講義と質疑応答	嗜好飲料について知り、その基礎的な調理技術と科学的なプロセスを理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p129-134 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
14週 /	●成分抽出食材(油脂類、さとう)炭水化物の食品の組織、物性の変化の基礎的な調理技術の理解を深める。	11～13 回の小テスト 講義と質疑応答	成分抽出食材(油脂類、さとう)炭水化物の食品の組織、物性の変化の基礎的な調理技術の理解ができる。	(復習)過去問題集で復習する。 過去問題集で復習する。 (予習)テキスト p148-167 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
15週 /	●調理と食品開発、食品開発や食品流通・サービスの基礎として安全性への配慮や加工について学ぶ。	小テスト解説 講義と質疑応答	調理と食品開発、食品開発や食品流通・サービスの基礎として安全性への配慮や加工について理解できる。	(復習)過去問題集で復習する。 過去問題集で復習する。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 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