

## 2026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	山本 淳子			2	選択	3前期

## 科目の概要

中学と高校での家庭科教諭およびフードスペシャリストとしての知識を獲得し、活用できることを目的とする。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切である。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科学的に学ぶ。獲得した知識、技術を自身の食生活に活用し、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を修得して、課題解決する力はDP4の人々の日常生活を衣・食・住および地域活性の面から支援することができることに相当する。これらを身に付けるために行う。

学修内容	到達目標
① 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 食品素材の特徴を生かした調理方法を学ぶ ④ 調理操作によって器具の特徴を区別する	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。

## 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計画を立てて勉強することが出来る。
	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	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：『改訂 調理学』建帛社 日本フードスペシャリスト協会 編

## 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、授業前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	65	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。 【獲得】 ①～④の基礎知識を獲得：50% 【活用】 ①～④の知識を用いて実際の調理・加工と関連付けて考える：25% 【解決】 食品の栄養を考え活用することで改善、応用できる：25% これらを判断する問題を出題する。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
	平常評価	小テスト	25	①	✓	① 前回の授業内容を復習し、理解しているかをフードスペシャリスト資格認定試験の過去問題集から出題する。 ② 小テストは、隔週で実施する。授業内容の教科書および講義プリントに関連する問題を出題するため、教科書も良く読んでおくこと。 【獲得】 基礎知識の理解度：60% 【活用】 知識を用いて実際の調理・加工と関連付けて考える：20% 【解決】 応用問題：20%
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
平常評価	レポート	0	①			
			②			
			③			
			④			
平常評価	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) 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			
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。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 (②) S(秀)=①+②      A(優)=①又は②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	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、概ね達成している場合はBとするが、説明が不十分な場合はC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	調理の意義、目的、概要、おいしさの要因について	講義	調理の意義、目的、概要について理解する。	(復習) テキストp1-4を確認し、課題問題についてgoogleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) テキストp4-16を読みまとめておく	180	主体性 傾聴力
2	おいしさを感じる要因について学ぶ 食べるものの状態と食べる人の状態の要因を学ぶ	講義および小テスト①	調理の意義、おいしさの要因について小テストで解答できる。	(復習) 講義ノートをもとめて復習する。課題問題についてgoogleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) テキストp16-28を読んでおくこと。	180	主体性 傾聴力
3	だしと調味 だしと調味料の役割について理解する。	小テスト①について NotebookLMを活用して 解説 講義	だしの種類と調味料の役割について説明できる。	(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。課題問題についてgoogleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p28-39を読んでおくこと。	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 献立の基本を理解する	小テスト②および講義	食事設計、献立の基本を説明することができる。	(復習) 講義ノートをもとめて復習する。課題問題についてgoogleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) テキストp42-60を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
5	非加熱調理操作、計量から盛り付けまでの操作について学ぶ。	小テスト②について NotebookLMを活用して 解説および講義	非加熱調理操作について説明することができる。	(復習) 講義ノートをもとめて復習し、小テストに備える。課題問題についてgoogleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p60-76調理操作と調理器具の項目を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
6	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。	小テスト③および講義	加熱調理操作と調理器具の内容について小テストで答えられる。	(復習) 講義ノートをもとめて復習する。課題問題についてgoogleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p76-84を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
7	熱源の種類と加熱機器・器具 熱源の違い、鍋の材質の違いなど特徴を学ぶ。	小テスト③について NotebookLMを活用して 解説および講義	加熱調理と加熱用器具の種類と特徴について小テストで答えられるようにする。	(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。課題問題についてgoogleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p85-94の炭水化物・穀類を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
8	食品素材の調理特性 炭水化物を多く含む食品として、でんぷんの糊化と老化および米、小麦について学ぶ。	小テスト④および講義	特に米、小麦粉の調理特性について説明でき、小テストで答えられるようにする。	(復習) 講義ノートをもとめて復習する。課題問題についてgoogleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p94-99のいも類、豆類、雑穀類、でんぷんの特徴について読んでおくこと。	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	いも類、豆類、雑穀るい、でんぷんの特徴について学ぶ。	小テスト④について NotebookLMを活用して解説および講義	いも類、豆類、雑穀るい、でんぷんの特徴について食品の特徴をふまえて、調理方法を説明することができる。。	(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。課題問題について googleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p99-104を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
10	たんぱく質を多く含む食品の調理性 肉類について調理特性(色の变化、たんぱく質の变化)を学ぶ。	小テスト⑤および講義	肉類について調理特性(色の变化、たんぱく質の变化)について、調理例をあげて説明することができる。	(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。課題問題について googleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p105-108 魚介類の調理特性について読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
11	たんぱく質を多く含む食品の調理性 魚介類について調理特性(鮮度、生食調理、加熱調理)を学ぶ。	I小テスト⑤について NotebookLMを活用して解説および講義	魚介類について調理特性(鮮度、生食調理、加熱調理)について、調理例をあげて説明することができる。	(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。課題問題について googleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p109-115を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
12		テスト⑥および講義	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。	(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。課題問題について googleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p117-125を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
13	ビタミン・無機質を多く含む食品 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。	小テスト⑥について NotebookLMを活用して解説および講義	野菜や果物、キノコの種類とその特徴について、調理例をあげて説明することができる。	(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。課題問題について googleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p125-128, 134-136を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
14	藻類・ゲル化剤、種実類、嗜好飲料についてその種類と調理特性を学ぶ。	小テスト⑦と講義	藻類・ゲル化剤、種実類、嗜好飲料についてその種類と調理特性について、調理例をあげて説明することができる。	(復習) 講義ノートをもとめて復習する。課題問題について googleclassroomに解答し相互で確認する。 (予習) 教科書p129-134, 148-151を読んでおくこと。	180	主体性 実行力 傾聴力
15	油の調理特性、食品の安全性およびまとめ油の調理特性について学ぶ。食品の安全性について考えられるよう問題点を理解し、これまでの授業内容を振り返る。	小テスト⑦について NotebookLMを活用して解説と講義	油の調理特性について、問題点を挙げて説明することができる。食品の安全性について考え、問題点について回答することができる。	(復習) 講義ノートをもとめて復習し、実践をする。課題問題について googleclassroomに解答し相互で確認する。	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