

科 目 名	調 理 学					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	副 島 順 子						
開 講 年 次	1	開講期	前期	単位数	2	必修・選択	必 修
授業の概要 及びねらい	食材を調理して食物とするには、食材の種類、食品成分の機能、調理操作の意義、食品成分の変化を理解する必要がある。その知識を実際の調理に結び付けられるように説明する。また、講義の内容が理解できたかを小テストで確認する。						
授 業 の 到 達 目 標	1. 調理の基本操作について説明できる 2. 食べ物のおいしさに関わる要因について説明できる 3. 主食として用いる食品の調理について理解し応用できる 4. 主菜として用いる食品の調理について理解し応用できる 5. 副菜として用いる食品の調理について理解し応用できる 6. 成分抽出素材について理解し説明できる 7. 食事計画について理解し実施できる 8. 調理と生活環境について理解し説明できる						
学 習 方 法	講義を通して学習する						
テキスト及び参考書等	NEW 基礎調理学(医師薬出版株式会社)						
評 価 基 準 ・ 方 法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	◎	◎				90	
小テスト等							
宿題・授業外レポート							
授業態度				○		5	
受講者の発表							
授業への参加度				○		5	
その他							
合 計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	調理操作（非加熱調理操作）						
第 2 週	調理操作（加熱調理操作）						
第 3 週	食物のおいしさ(化学的な味)						
第 4 週	食物のおいしさ（物理的な味）						
第 5 週	主食として用いる食品の調理（米について）						
第 6 週	主食として用いる食品の調理（小麦粉について）						
第 7 週	主菜として用いる食品の調理(魚介類、肉類について)						
第 8 週	主菜として用いる食品の調理(卵類、豆類について)						
第 9 週	副菜として用いる食品の調理(野菜類、いも類について)						
第 10 週	副菜として用いる食品の調理(きのこ類、種実類について)						
第 11 週	副菜として用いる食品の調理(牛乳・乳製品、果実類について)						
第 12 週	成分抽出素材について						
第 13 週	加工保蔵食品素材、新しい食品素材						
第 14 週	食事計画						
第 15 週	調理と生活環境						
第 16 週	試験						
備 考	事前学習：講義の部分を読んでおく 事後学習：各章のプリントの問題で理解しているかを確認する						