

科目名 (科目番号)	調理学 (時間割参照)	教員名 助川 宏子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	1
			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
			授業形態	講義	オフィスアワー	D309研究室	
授業概要	食品の調理特性と非加熱・加熱調理による変化を体系的に理解し、栄養学的な視点に基づいた合理的な調理理論と食事設計、および食の安全管理に関する専門的視点の習得を目指す。						
目的・目標	目的:調理過程における食品の物理的・化学的变化を科学的に理解し、合理的で健康的な調理理論の基礎を養う。 目標:食品の調理特性と変化の原理を理解し、科学的根拠に基づいた合理的な調理法を説明できる。						
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること。						
授 業 計 画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	人間と食べ物と調理の意義	到達目標:調理とは食事計画から供食に至る一連の調理過程であることを理解する。 学習内容:調理とは食品を人間が美味しく食べられる食べ物に変化させる一連の調理過程であることを学習する。				
	2	調理の基本 非加熱調理操作と器具類	到達目標:非加熱調理操作の原理・種類・特徴を理解する。 学習内容:非加熱調理操作の特徴や調理方法・器具類について学習する。				
	3	調理の基本 加熱調理操作と器具類	到達目標:熱の伝わり方と効率的な加熱条件を理解する。 学習内容:加熱調理操作の特徴や調理方法・器具類について学習する。				
	4	調理の基本 調味操作	到達目標:各種調味料やだし汁の特徴、食材の持ち味を生かす使い方を理解する。 学習内容:各種調味料の調味パーセント、だしの取り方について学習する。				
	5	食事計画と献立作成	到達目標:献立作成条件と手順、供食、食卓構成、食事環境を理解する。 学習内容:献立作成条件と手順、供食、食卓構成、食事環境を学ぶ。				
	6	講義1～5回までのまとめ	到達目標:第1回から第5回までの講義内容の理解を深める。 学習内容:中間テストを実施し、理解度を確認する。				
	7	食品の調理性1 米類類	到達目標:米類の調理性を理解する。 学習内容:米の種類や調理による変化や特性を学ぶ。				
	8	食品の調理性2 小麦・雑穀類	到達目標:小麦や雑穀類の調理性を理解する。 学習内容:小麦や雑穀類の調理による変化や特性を学ぶ。				
	9	食品の調理性3 いも類・豆類・種実類	到達目標:いも類、豆類や種実類の調理性を理解する。 学習内容:いも類、豆類や種実類の調理による変化や特性を学ぶ。				
	10	食品の調理性4 野菜類	到達目標:野菜類の調理性を理解する。 学習内容:野菜類の調理による変化や特性を学ぶ。				
	11	食品の調理性5 果物・きのこ・藻類	到達目標:果物・きのこ・藻類の調理性を理解する。 学習内容:果物・きのこ・藻類の調理による変化や特性を学ぶ。				
	12	食品の調理性6 食肉類と魚介類	到達目標:食肉類と魚介類の調理性を理解する。 学習内容:食肉類と魚介類の調理による変化や特性を学ぶ。				
	13	食品の調理性7 卵類・乳類	到達目標:卵類・乳類の調理性を理解する。 学習内容:卵類・乳類の調理による変化や特性を学ぶ。				
	14	食品の調理性8 成分抽出素材(でんぷん・ゲル化剤・油脂類)	到達目標:成分抽出素材(でんぷん・ゲル化剤)の調理による変化を理解する。 学習内容:成分抽出素材(でんぷん・ゲル化剤)の調理による変化や特性を学ぶ。				
	15	食品の調理性9 調味料・香辛料・嗜好飲料	到達目標:成分抽出素材(調味料・香辛料・嗜好飲料)の調理による変化を理解する。 学習内容:成分抽出素材(調味料・香辛料・嗜好飲料)の調理による変化や特性を学ぶ。				
成績評価の方法・基準	対面時:課題(30%)＋小テスト(20%)＋中間・期末試験(50%) オンライン時:課題(50%)＋授業内小テスト(50%)						
教科書	イラスト調理科学 八訂日本食品成分表2025		中嶋加代子、山田志麻編著 明夫 監修		香川	株式会社 東京教学社 女子栄養大学出版部	
参考図書	新版 調理学 調理と理論 ネオエスカ調理学		吉田恵子・綾部園子編著 山崎清子・島田キミエ 渋谷祥子他			理工図書(株) (株)同文書院 (株)同文書院	
教員からのメッセージ	調理学は、日々の調理を「科学の目」で紐解く学問です。実習の背景にある理論を学ぶことで、応用力が飛躍的に高まります。単なる知識の習得に留まらず、食のプロとしての根拠ある判断力を共に養っていきましょう。オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知いたします。						