

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
調理学	駒田 亜衣	講義	2	栄養士必修	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	<p>人間の身体と心の健康のために「どのような食生活が望ましいのか」を考える食事設計の基礎知識として、食べ物の味を感じるしくみ、料理の形態と栄養成分の変化、さらに個々の年代に対応する栄養条件やその食事摂取基準などを学ぶ。</p> <p>また、実際の調理操作、調理過程において生じる食品の栄養特性、物性の変化などについて科学的に捉え、安全性、栄養性、嗜好性を高める調理方法について理解する。</p>						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養士として食事計画を立てる能力が身につくこと 2 食品の特性を踏まえた安全性・栄養性・嗜好性を高める調理方法を理解すること 3 おいしさに関する要因を知り、対象者に合った献立提案ができること 						
回	学習内容						
1	調理の意義と食事の計画・食事の形態						
2	調理の意義と食事の計画・食事計画、献立作成						
3	食べ物の特性要因・食べ物のおいしさに関する要因						
4	食べ物の特性要因・食べ物の特性要因						
5	食品の成分と調理・植物性食品の調理(穀類・いも類)						
6	食品の成分と調理・植物性食品の調理(野菜・キノコ類)						
7	食品の成分と調理・動物性食品の調理(肉類・魚介類)						
8	食品の成分と調理・動物性食品の調理(卵類・乳製品)						
9	食品の成分と調理・成分抽出素材の調理(でんぷん)						
10	食品の成分と調理・成分抽出素材の調理(油・砂糖・ゲル化剤)						
11	調理操作と栄養・調理操作による栄養学的・機能的利点						
12	調理操作と栄養・調理操作による組織、物性と栄養成分の変化						
13	調理操作と器具・エネルギー源、非加熱・加熱調理						
14	調理と安全・衛生管理と食品の安全						
15	調理学のまとめと試験						
予習内容 復習内容	<p>予習：次回の内容についてテキストに目を通す、講義中に示す食材の栄養価に目を通す等</p> <p>復習：授業の内容をノートに整理し、考察メモを書き込む等</p>						
教科書	<ul style="list-style-type: none"> ・「日本食品成分表 2022（七訂）」 医歯薬出版株式会社 ・渋川祥子ら著 「エスカパーシク 食べ物と健康—調理学—」 同文書院 						
成績評価	<ul style="list-style-type: none"> ・試験（60％）、平常点（40％）で評価する。平常点は課題レポート、出席状況、授業態度等を総合的に評価する。 						
実務経験	<p>病院で栄養士・管理栄養士として勤務していました。実務経験を活かし、献立作成の手順、栄養士としての食事計画が立てられる能力を修得できるよう努めます。</p>						
その他 特記事項							