

ナンバリング	授業科目名(科目の英文名)					区分・【新主題】/(分野)	授業形式					
E112M010	食物理学(栄養学, 食品学及び調理実習を含む。)(Food and Nutrition)											
必修選択	単位	対象年次	学部	学期	曜・限	担当教員						
必修	2	3	教育学部 平成31年度以前入学生用			氏名 望月 聡, 梅木美樹(非常勤講師) E-mail smochi@oita-u.ac.jp 内線 7598						
授業の概要	中学校技術・家庭科の教科書に記されている内容について理解する。食生活に関して食品学、栄養学、調理学などの観点から幅広く理解するとともに、調理に必要な技術を修得する。											
具体的な到達目標	DP等の対応(別表参照)						1 2 3 4 5 6 7 8 9 10					
目標1	食事の意義と役割を理解し、他者に説明することができる。											
目標2	栄養素のはたらきを理解し、他者に説明することができる。											
目標3	食品の特徴を理解し、他者に説明することができる。											
目標4	調理の基本を理解し、調理が実践できる。											
目標5												
目標6												
目標7												
目標8												
目標9												
目標10												
授業の内容												
1	食事の意義と食生活の現状											
2	栄養素とその働き											
3	日本人の食事摂取基準											
4	発達と栄養											
5	動物性食品の特徴											
6	植物性食品の特徴											
7	加工食品の特徴											
8	食品の衛生と安全											
9	食品の選択と調理											
10	調理の意義											
11	調理器具の理解											
12	調理操作の概要											
13	調理実習(1)日本料理											
14	調理実習(2)西洋料理											
15	調理実習(3)中華料理											
ラーニング	A:知識の定着・確認	小テスト、グループディスカッション、実習				工夫	その他の					
	B:意見の表現・交換											
	C:応用志向											
	D:知識の活用・創造											
時間外学習の内容と時間の目安	準備	教科書、中学校学習指導要領(技術・家庭編)を熟読しておく(30h)。										
	事後	授業外で調理を行う(30h)。										
教科書	中学校技術・家庭科教科書(第1回目の授業で指定する) 文部科学省 中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 技術・家庭編 平成30年発行											
参考書	参考書を指定しない											
成績評価の方法及び評価割合	評価方法	割合	目標1	目標2	目標3	目標4	目標5	目標6	目標7	目標8	目標9	目標10
	試験	80%										
	課題レポート	20%										
注意事項												
備考	調理実習は集中講義で実施する。											
リンク	URL											

担当教員の 実務経験の 有無	
教員の実務 経験	食品企業において、食品製造や新商品の研究開発、食品の機能性に関する研究に従事した。 高等学校非常勤教員を務めた。
実務経験を いかした教 育内容	商品開発や流通、品質管理など、食品製造者の観点を盛り込んだ話題提供を行う。