

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										
E142M012	調理学 (Cooking)																
必修選択	単位	対象年次	学部	学期	曜・限	担当教員											
選択	2	3	教育学部			氏名 梅木 美樹 E-mail umemiki@nm.beppu-u.ac.jp 内線											
授業の概要	本授業では、調理の意義、食文化、調理操作、調理機器、食品の調理性についての理論を学ぶことを目的とする。また実験および実習を通じ、中学校家庭科の食物領域を指導する上で必要となる基本的な調理技術の習得も目的とする。																
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	調理の意義、食文化、調理操作、調理機器、食品の調理性などの調理の理論を理解することができる。																
目標2	実験および実習により、その理論を確認するとともに基本的な調理技術を習得することができる。																
目標3	郷土料理に関する調査結果をプレゼンテーション資料にまとめて他者に説明することができる。																
目標4																	
目標5																	
目標6																	
目標7																	
目標8																	
目標9																	
目標10																	
授業の内容																	
1	調理学の概要説明、調理の意義、食べ物のおいしさについて																
2	調理操作および調理機器について																
3	米の調理性																
4	米の調理実験																
5	小麦粉の調理性																
6	小麦粉の調理実験																
7	日本料理に用いるだしの取り方と特徴について																
8	卵の調理性																
9	卵の調理実験																
10	郷土料理の調査および実習の計画																
11	郷土料理のプレゼンテーションおよび実習(1)																
12	郷土料理の実習(2)																
13	食肉・魚肉の調理性																
14	野菜の調理性																
15	半期のまとめ																
ラ イ ク ニ テ イ グ	A:知識の定着・確認 B:意見の表現・交換 C:応用志向 D:知識の活用・創造	実験・実習 グループワーク プレゼンテーションおよび意見交換	工 夫 そ の 他 の														
時間外学修の内容と時間の目安	準備 学修	次回の授業内容の予習すること。特に実験および実習前には、手順やポイントを理解しておくこと(15h)。															
	事後 学修	理論の授業後は、授業中の内容をノートに整理するとともに、配布資料についても復習すること(15h)。 実験および実習の授業後は、示範時に説明したポイントを整理しておくこと(30h)。															
教科書	中嶋加代子、山田志麻編 『調理学の基本 第5版』、同文書院、2020年、ISBN:978-4-8103-1501-1																
参考書	山崎清子ら 『NEW調理と理論 第二版』、同文書院、2021年、ISBN:978-4-8103-1507-3																
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					
	定期試験	60%															
	授業への参加態度	20%															
	郷土料理のプレゼンテーション	20%															
注意事項	実習時はエプロン、三角巾、上履き、手拭きタオルを準備すること。 実習材料費として2000～3000円程度必要。																
備考																	
リンク	URL																