

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		食物学(栄養学, 食品学及び調理実習を含む。) (Food and Nutrition)							対面						
必修選択	単位	対象年次	学部	学期	曜・限	主に使用する言語	その他に使用する言語	担当形態							
必修	2	2	教育学部 ≪令和2年度以降入学生用≫	前期	水1	日本語		オムニバス							
担当教員	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・家庭科の教科書で取り扱われる食分野の内容を理解し、知識として身につけ、教科指導を的確に実践できる能力を身につける。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	
目標1	食事の意義と役割や、食品の特徴を他者に説明することができる。							○							
目標2	調理の基本を理解し、調理が実践できる。									○					
目標3															
目標4															
目標5															
目標6															
目標7															
目標8															
目標9															
目標10															
各DPへの関連度(計10)								8		2					
授業の内容															
1	食事の意義と食生活の現状(担当:望月 聡)														
2	栄養素とその働き(担当:望月 聡)														
3	日本人の食事摂取基準(担当:望月 聡)														
4	発達と栄養(担当:望月 聡)														
5	動物性食品の特徴(担当:望月 聡)														
6	植物性食品の特徴(担当:望月 聡)														
7	加工食品の特徴(担当:望月 聡)														
8	食品の衛生と安全(担当:望月 聡)														
9	食品の選択と調理(担当:望月 聡)														
10	調理の意義(担当:望月 聡)														
11	調理器具の理解(担当:望月 聡)														
12	調理操作の概要(担当:望月 聡)														
13	調理実習(1) 日本料理(担当:梅木美樹)														
14	調理実習(2) 西洋料理(担当:梅木美樹)														
15	調理実習(3) 中華料理(担当:梅木美樹)														
ラ イ ク ニ ン グ ブ	A:知識の定着・確認	○	授業レポート、実習				工 夫 の 他 の								
	B:意見の表現・交換														
	C:応用志向														
	D:知識の活用・創造	○													
授業時間外 学修の内容 と想定時間	準備学修	中学校技術・家庭科教科書、中学校学習指導要領解説(技術・家庭編)を熟読しておく(30h)。													
	事後学修	授業外で調理を行う(15h)。													
	想定時間合計	45													
教科書	中学校教科書 技術・家庭 家庭分野 開隆堂 2021年発行 ISBN978-4-304-08101-9 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 開隆堂 平成30年発行 ISBN978-4-304-02154-1														
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
	毎回の授業レポート		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（望月） ・高等学校非常勤教員（望月）											
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。											