

登録コード	E2823900	開講年度	2026			
授業科目	調理科学				担当教員	沖嶋 直子
英文授業名	Cookery Science				副担当	
単位数	2	講義期間	後期	曜日・時限	火曜・5時限	対象学生
講義室	教育W504	授業形態	講義・実技	遠隔授業科目		備考
信大コンピテンシー 該当						
(1)授業の達成目標	授業で得られる「学位授与の方針」要素				【授業の達成目標】	
	26Eカリ，25Eカリ，24Eカリ，23Eカリ，22Eカリ，21Eカリ，20Eカリ					
	教育の専門家に求められる深い教養に根ざした公共的使命感や倫理観				中学校高等学校の家庭科の食物学分野における、調理科学や食文化に関する深い教養を身につけ、それを教育現場で活用するための意識（公共的使命感や倫理観）が身についている。	
	教育活動を支え、実現する上で不可欠な専門的知識・技能				中学校高等学校の家庭科の食物学分野における教育活動に必要なとされる、調理科学や食文化に関する知識や技能を身につけている。	
(2)授業で学べる「テーマ」	芸術文化、環境共生、健康長寿					
(3)全学横断特別教育プログラム						
(4)授業の概要	食品をおいしく調理する，または栄養素を有効に利用するためには、食品の調理・加工特性を知ることが大切である。食品の調理性，調理過程における食品の物理・化学的变化，最新の調理器具の活用について学ぶとともに日本や海外の食文化についても学び，実習を通して実践する。この科目は，全ての回においてSTEAM教育に関する内容を含む。					
(5)授業計画	第1回：ガイダンス，調理とおいしさの向上 第2回：調理と安全性および栄養性の向上 第3回：調理操作 第4回：穀類の成分と調理・加工特性 第5回：米の調理・加工特性（実技） 第6回：小麦の調理・加工特性（実技） 第7回：植物性食品の成分と調理・加工特性 第8回：いも類，豆類の調理・加工特性（実技） 第9回：野菜類，果実類の調理・加工特性（実技） 第10回：動物性食品の成分と調理・加工特性 第11回：動物性食品の調理・加工特性（実技） 第12回：食文化と調理 第13回：食文化と調理（実技） 第14回：各自の興味のあるテーマについての発表，授業アンケートの実施					
(6)成績評価の方法	食品の調理に関する性質，調理過程における食品の物理・化学的变化等について理解が深まり、調理過程で起こる様々な事象について科学的に思考する力が身についたかをレポート（70%）および受講態度（30%）により測り，総合的に評価する。 得点率による評価基準は次のとおりとする。 90%以上 秀，89-80% 優，79-70% 良，69-60% 可，59%以下 不可。					
(7)成績評価の基準	食品の調理に関する性質，調理過程における食品の物理・化学的变化，それぞれの食品にまつわる食文化等について理解が深まったか，調理過程で起こる様々な事象について科学的に思考する事ができるようになったか，調査または実験を行った際には，詳細に分析し，結果をまとめることができたか，調査または実験の結果に対する考察が十分にできているか，レポートのまとめ方が適切で教員を感心させるレベルにあるかの5項目の内，すべてを満たしていれば「卓越している」，4項目を満たしていれば「かなり上にある」，3項目を満たしていれば「やや上にある」，2項目満たしていれば「その水準にある」とする。					
(8)事前事後学習の内容	・毎回授業に参加する前に，中学校および高等学校の検定教科書の内容を確認し，課題意識を持って授業に臨むこと。また，前週の学習内容の理解度をチェックするので，しっかり復習すること。 ・この授業は90時間の学修を必要とする内容である。従って，60時間以上の時間外学習が必要となる。					
(9)履修上の注意	・実技の日は，調理に適した身なり（エプロン，三角巾，爪は短く切りマニキュアはしない、ピアスは外す等）を整えること。 ・実技の日は時間内に終われない可能性があるため，その後のスケジュールを配慮すること。 ・普段から様々な食品やそれらの調理加工に興味を持ち，講義内容を自宅でも実践してみること。 ・日頃より調理過程で生じる科学的現象を注意深く観察するとともに，日本や海外の食文化についても興味をもって生活すること。 ・実習を行った場合の費用は各自負担とする。 ・教科書購入については初回に希望を取るため，必ず出席すること。出席できない場合は，講義担当者に連絡すること。					
(10)質問，相談への対応及び連絡先	質問，相談は，随時受け付ける。研究室は，西校舎307室。 メールアドレス：okishima_naoko@shinshu-u.ac.jp					
【教科書】	「栄養科学シリーズNEXT 基礎調理学第8版」大谷貴美子，松井元子編，講談社サイエンティフィク，2600円+税					

【教科書】	（講義者の著者割で購入する。2025年度より日本人の食事摂取基準が更新されるため、オークションサイトや古書店での購入はしないこと）
【参考文献】	必要に応じて提示する。