

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	2	教育学部 令和2年度 以降入学生用			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 ブ 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										
時間外学修の内容と時間の目安	準備学修	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)。															
	事後学修	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
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。