

(3) 岡山学院大学

① 開講期間・試験期間・授業時間

開講期間	前期	2026年4月1日	～	2026年9月10日
	後期	2026年9月11日	～	2027年3月31日
試験期間	前期	2026年7月下旬	～	2026年8月上旬
	後期	2027年1月下旬	～	2027年2月上旬
授業時間	1限	9:10	～	10:40
	2限	10:50	～	12:20
	3限	13:00	～	14:30
	4限	14:40	～	16:10
	5限	16:20	～	17:50

② アクセス(案内図)



③ 担当窓口

学務課教務係	
所在地:	岡山県倉敷市有城 787
電話:	086-428-2651

④ 開講大学から単位互換履修生への連絡事項

・ 履修申込期限

前期:4月3日(金)まで 後期:9月14日(月)まで

・ 履修手続

対面授業科目の履修者には、以下の印刷物を配布します。
①シラバス(該当科目) (学務課)

・ 施設利用

岡山学院大学在学の学生と同じ扱いとします。

・ 特記事項

⑤ 各科目のシラバス

大学ホームページ シラバス掲載URL

・対面授業科目

対面授業(専門基礎科目)					
授業科目名: 調理学 I				担当教員氏名: 氏峰 菜里	
履修年次:1年生	2単位	前期	1コマ	定員 10名	
<p>【授業の目的】 調理とは、食品素材をおいしく、すぐに食べられるように調整することであり、衛生面で安全な食べ物に調整し、食品素材の栄養効率を高め嗜好特性を高めることを目的とします。本講義では、食事計画に基づいた献立作成とそれに伴う食材の選択、調理・供食までの工程について学習する。</p>					
<p>【授業内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学の基本,食事設計の基礎 2. 非加熱調理操作と非加熱調理器具① 3. 非加熱調理操作と非加熱調理器具② 4. 加熱調理操作と加熱調理器具① 5. 加熱調理操作と加熱調理器具② 6. 食品成分表の理解と活用 7. 食品の特徴に応じた調理の特性①穀類・イモ類 8. 食品の特徴に応じた調理の特性②豆類・種実類 9. 栄養価計算と献立作成の基礎 10. 食品の特徴に応じた調理の特性③野菜類・香辛料 11. 食品の特徴に応じた調理の特性④果実類・きのこ類・藻類 12. 調理による栄養学的・機能的利点 おいしさの評価 13. 味わいの要素 14. 食事を演出する要素 15. 食事設計の実際 16. 試験 					
<p>【テキスト】 調理学の基本 第5版 (同文書院)</p>					
<p>【参考図書】 日本食品成分表 2025 八訂 (医歯薬出版)</p>					
<p>【成績評価の方法】 学習態度(20%)、ノート提出(10%)、中間テスト(20%)、期末試験(50%)の全てを合計し、60%以上を取得した者に対して単位を認定します。</p>					
<p>【備考欄】 ※受講条件や特記事項(前期科目を取らないと連番の後期科目を履修できない、定員数、オンラインの形式、実施場所など)、履修を検討する学生に伝える必要がある事項を記入してください。</p>					

・対面授業科目

対面授業(専門基礎科目)					
授業科目名: 調理学Ⅱ				担当教員氏名: 氏峰 菜里	
履修年次:1年生	2単位	後期	1コマ	定員 10名	
<p>【授業の目的】 調理は、経験と習熟度が要求される技術であるが、近年においては調理を行うことによる食品の栄養成分の変化や食品の物性の変化についても考慮することが要求されている。食事により生活の質を高めることができることを考慮に入れ、健康あるいは疾病時の食生活を豊かなものにするための調理のあり方を習得することを目的とする。</p>					
<p>【授業内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 和食の文化 行事食・地域の食材と郷土料理① 2. 和食の文化 地域の食材と郷土料理② 3. 献立作成と料理様式① 4. 献立作成と料理様式② 5. 和食の文化 6. 行事食(正月料理) 7. 食品の特徴に応じた調理の特性①食肉類 8. 食品の特徴に応じた調理の特性②魚介類-1 9. 食品の特徴に応じた調理の特性②食肉類-2 10. 食品の特徴に応じた調理の特性③卵類 11. 食品の特徴に応じた調理の特性④牛乳・乳製品 12. 食品の特徴に応じた調理の特性⑤成分抽出素材 13. 調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化 14. 食事におけるマナー 15. 摂食機能に対応した調理のポイント 16. 試験 					
<p>【テキスト】 調理学の基本 第5版 (同文書院)</p>					
<p>【参考図書】 日本食品成分表 2025 八訂 (医歯薬出版)</p>					
<p>【成績評価の方法】 学習態度(20%)、ノート提出(10%)、中間テスト(20%)、期末試験(50%)の全てを合計し、60%以上を取得した者に対して単位を認定します。</p>					
<p>【備考欄】 ※受講条件や特記事項(前期科目を取らないと連番の後期科目を履修できない、定員数、オンラインの形式、実施場所など)、履修を検討する学生に伝える必要がある事項を記入してください。</p>					

大学コンソーシアム岡山 単位互換履修科目履修願

所属大学の 受付番号	
受入大学の 受付番号	

* 学生は太枠内のみ記入

岡山学院大学長 殿

提出日	年	月	日
ふりがな			
氏 名			印



この度、貴学において単位互換履修生として下記の科目を履修したいので、許可をお願いいたします。

所属大学等							
学部・学科・学年	学部			学科		年	
学生番号		性別	生年 月 日	西暦		年	
		男・女		昭和・平成	年	月	日
現住所	〒 - Tel () -						
メールアドレス							

* 履修受付締切日：前期：4月3日(金)まで 後期：9月14日(月)まで

* 区分(教養/専門)：開講大学の区分を示しています。受講生の所属大学における区分については、申込みの際に所属大学で確認してください。

No	授 業 科 目	区 分	担当教員	単 位	開講 期	配当 学年	備 考	曜 日・時 限	履 修 希 望	評 価
対面授業科目										
03001	調理学 I	専 門	氏峰 菜里	2	前期	1	定員 10 名 I・IIいずれか履修可	月 10:50~12:20		
03002	調理学 II	専 門	氏峰 菜里	2	後期	1	定員 10 名 I・IIいずれか履修可	月 10:50~12:20		

写真提出枚数 (カラー, 4 cm × 3 cm, 裏面に大学名・氏名を記入する)	身分証明書用	学生原簿用	計
	1 枚	1 枚	2 枚