

科目名	調理学	科目分類	☐ 基礎教育科目　■専門教育科目 ■卒業必修　■栄養士必修 ☐ 選択
英文表記	Cookery Science	開講年次	■1年 ☐ 2年
ナンバリング	FS110G	開講期間	■前期 ☐ 後期 ☐ 通年 ☐ 集中
ふりがな	たなか　けいこ	授業形態・修得単位	講義　・2　単位
担当教員名	田　中　景　子	実施方法	■対面のみ ☐ 遠隔のみ ☐ 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	「調理」の目的を理解すると同時に、調理操作の理論や特性を基礎から学ぶ。		
授業概要	おいしく安全な料理を作るために必要な「調理の科学」を体系的に学ぶ。食品の種類や成分の特徴、調理操作の基本、調理器具・調理機器の取り扱い方、調理文化について学修しよりよい献立作成ができる知識を得る。		
到達目標	[知識]　調理の意義、目的、食品の調理特性、調理操作、食事構成を理解する。 [技能]　基本理論を理解したうえで、調理に応用し身につける。 [態度]　調理に関して興味を持ち、積極的な姿勢で取り組む。		
授業時間外の学習	授業計画に該当するテキストの予習および前回授業の復習を、週 60 分以上行うこと。		
履修条件	調理学実習Ⅰ、基礎調理学実習を習得していることが望ましい。		
授業計画			
第1回	テーマ：　調理の目的と意義、調理と嗜好性		
第2回	テーマ：　嗜好性の主観的・客観的評価		
第3回	テーマ：　調理操作と調理機器①　非加熱調理操作		
第4回	テーマ：　調理操作と調理機器②　加熱調理操作、調理機器・加熱用機器		
第5回	テーマ：　調味操作（調味料による操作と特性）、化学的な調理操作の理論と特性		
第6回	テーマ：　植物性食品の調理科学①　米、小麦、その他の穀類		
第7回	テーマ：　植物性食品の調理科学②　いも類、豆類		
第8回	テーマ：　植物性食品の調理科学③　野菜類、果実類		
第9回	テーマ：　植物性食品の調理科学④　種実類、きのこ類、藻類		
第10回	テーマ：　動物性食品の調理科学①　卵類、乳類（乳、乳製品）		
第11回	テーマ：　動物性食品の調理科学②　食肉類、魚介類		
第12回	テーマ：　油脂類の調理科学、ゲル化材料の調理科学		
第13回	テーマ：　調味料類・香辛料・嗜好品の調理科学、調理による栄養学的・機能的利点		
第14回	テーマ：　食事設計の意義・内容、献立作成		
第15回	テーマ：　供食・食卓構成・食事環境		
第16回	定期試験		
テキスト	山崎英恵編集　食べ物と健康Ⅳ　「調理学」　（中山書店）		
参考文献・資料	吉田恵子他著　栄養管理と生命科学シリーズ　「新版　調理学」（理工図書株式会社） 山崎清子他著　「NEW　調理と理論　第二版」（同文書院）		
成績評価の方法	定期試験（80%）、課題レポート提出（20%）を基本に総合的に評価する。出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	木曜日 12：10-14：30		
受講生に望むこと・受講のルール	授業中の私語、飲食は慎むこと。スマホ禁止。遅刻 30 分過ぎは出席と認められません。途中退席は申し出ること。授業回数の 2/3 以上の出席がないと単位が認められません。課題レポート提出は期限厳守。予習・復習して授業に臨んでください。		