

科目名	調理学	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input checked="" type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
英文表記	Cookery Science	開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 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、調理の理論を基礎から学ぶ。		
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、よりよい献立を作ることのできる知識を得る。		
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	特になし		
授業計画			
第 1 回	テーマ： 調理の意義 調理を行う目的		
第 2 回	テーマ： 食べ物のおいしさ① におい・味を感じるメカニズム		
第 3 回	テーマ： 食べ物のおいしさ② テクスチャー、おいしさの評価 <練習問題>		
第 4 回	テーマ： 調理操作と調理機器① 非加熱調理操作		
第 5 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 <練習問題>		
第 6 回	テーマ： 植物性食品の調理科学① 米と小麦、いも類、豆類		
第 7 回	テーマ： 植物性食品の調理科学② 種実類、野菜類、果実類		
第 8 回	テーマ： 植物性食品の調理科学③ きのこと類、藻類 <練習問題>		
第 9 回	テーマ： 動物性食品の調理科学① 食肉類、魚介類		
第 10 回	テーマ： 動物性食品の調理科学② 卵類、牛乳、乳製品 <練習問題>		
第 11 回	テーマ： 油脂類の調理科学 調理特性、乳化 <練習問題>		
第 12 回	テーマ： ゲル化剤・とろみ剤の調理科学① ゼラチン、寒天、カラギーナン		
第 13 回	テーマ： ゲル化剤・とろみ剤の調理科学② ペクチン、でんぷん <練習問題>		
第 14 回	テーマ： 調味料・香辛料の調理科学、嗜好飲料の調理科学 <練習問題>		
第 15 回	テーマ： 調理文化 食事構成、食文化論 <練習問題>		
第 16 回	定期試験		
テキスト	久木久美子他著 はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩ 「調理学」 (化学同人)		
参考文献・資料	山崎清子他著 「NEW 調理と理論」 同文書院		
成績評価の方法	定期試験 (90%)、課題提出・練習問題 (10%) 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	火曜日 16:20～17:50 、水曜日 16:20～17:50		
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。		