

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
調理学 c o o k i n g		1年	前期	水曜日・3時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
2単位	講義		選択 (栄養士資格必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
調理学実習 I 調理学実習 II				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
調理学実習 I 調理学実習 II				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス	
須見 元	非常勤講師 室	水曜日・3時限講義前後	授業中に指示します	
授業の概要				
調理学は、調理の理論を基礎から学ぶ科目である。そのため、調理器具や調理操作を理解し、食品それぞれの特性やおいしさの要因を引き出す調理法などを習得し、さらには調理文化を理解することで、この講義で知り得た知識を調理現場で生かせるように学習する。				
授業の到達目標				
調理学の授業で得た基礎知識を理解し、調理学実習や調理現場で応用、活用することができるようにする。				
授業の方法				
テキストを使った講義				
学習の成果				
調理学の基礎知識が修得でき、調理学実習や調理現場で実際に活用することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス	諸注意 調理学を学ぶ:調理学の目的		
第2回目	食べ物のおいしさ	○におい・味のメカニズム ○味 ○におい ○色		
第3回目	食べ物のおいしさ	○テクスチャー ○外観 ○温度 ○評価		
第4回目	調理操作と調理機器 ①	非加熱調理操作 加熱調理操作 調理機器:加熱用機器		
第5回目	調理操作と調理機器 ②	非加熱調理操作 加熱調理操作 調理機器:加熱用機器		
第6回目	植物性食品	①米と小麦の調理 ②いも類 ③豆類		

第7回目	植物性食品	④種実類 ⑤野菜類 ⑥果実類 ⑦きのこ類 ⑧藻類
第8回目	動物性食品	①食肉類 ②魚介類
第9回目	動物性食品	③卵類 ④牛乳・乳製品
第10回目	油脂類	①脂肪酸組成 ②調理の特性 ③乳化 ④酸化
第11回目	ゲル化剤・とろみ剤 グァーガム	①ゼラチン ②寒天 ③カラギーナン ④ペクチン ⑤でんぷん ⑥
第12回目	調味料・香辛料	①調味料 ②香辛料
第13回目	嗜好飲料	①茶 ②コーヒー ③ココア
第14回目	調理文化	・料理様式別食事構成 ・食文化論
第15回目	まとめと定期試験	まとめ 筆記試験
成績評価の方法と基準		
	評価の領域	割合 評価の基準
授業参加態度	10%	授業に集中し、ノートをきちんととっている。
レポート	10%	課題に対して内容を理解し、自身の意見を述べる。
調査報告書		
小テスト		
中間・学期末試験	80%	習得した基礎知識に対して正しく理解し、確認する。
発表内容 (態度含む)		
その他		
教科書と参考図書		
『調理学』おいしく安全に調理を行うための科学の基礎 (化学同人)		
履修上の心得・ルール		
調理学実習と関連が深く、栄養士資格習得には必修なので、しっかりした目標意識をもって授業に臨むこと。遅刻・飲み物持込みはやめてください。		