

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
調理学 Cooking		1年	前期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(栄養士資格必修)	栄養士養成課程限定
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
調理学実習 I				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
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	授業中に指示します		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・調理操作を理解すること、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することである。さらに調理文化を理解することも含めて、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。				
授業の目標				
①授業で得た基礎知識を理解し、調理学実習や調理現場で活用・応用することができるようにする。 ②科学的内容やデータに基づいた調理学を身につけることができるようにする。 ③各回ごとの学習内容について深く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（学習成果）				
①調理学の基礎知識を理解し、調理学実習や調理現場で実践・活用することができる。 ②調理学は科学的内容やデータに基づいたものであることを説明することができる。 ③各回の授業講義内容を具体的に解説することができる。				
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	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クァーガム		
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 試験	・料理様式別食事構成 ・食文化論 ・筆記試験		
第15回目	総合まとめ			
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		30%	以下の事柄で評価する。 教科書を準備、講義に集中しきちんとノートをとっている。	
レポート		10%	課題について簡潔にまとめたレポートを作成できている。 (S:90-100 A:80-89 B:70-79 C:60-69 D:59-0)	
調査報告書				
小テスト				
試験		60%	習得した基礎知識に対し正しく理解しているか確認する。 (S:90-100 A:80-89 B:70-79 C:60-69 D:59-0)	
発表内容(態度含む)				
その他				
教科書と参考図書				
教科書:「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)				
履修上の留意点・ルール				
調理学実習と関連が深く、栄養士資格取得には必修となるので、しっかりと目標意識をもって授業に臨むこと。飲食物の持ち込み禁止。私語厳禁				