

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
野中 春奈	福祉棟研究室	火・水・木・金曜日 9:00～16:00 (授業時間を除く)		授業中に指示します
授業の概要				
調理学は、食品を衛生上安全で消化がよくておいしい食べ物にするための基礎的な理論を学ぶ科目である。食物のおいしさは、主として色、味、口当たり、温度などに左右される。これらの要因は、調理過程で起こる食品成分の物理的・化学的・組織的変化によって生じる。そこで、食品別に調理過程における成分の変化や調理性を多面的にとらえて学習する。				
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 調理学の概要			
第2回目	おいしさの科学と文化 (おいしさとは何か、おいしさの科学、おいしさの評価)			
第3回目	おいしさの設計 (食事設計、食事の意義、食事の分類、日常食の献立)			*レポート課題
第4回目	調理操作と調理機器 (調理操作、加熱調理操作)			
第5回目	調理操作と調理機器 (加熱調理操作、調理機器、エネルギー源)			
第6回目	植物性食品の調理機能 (穀類)			

第7回目	植物性食品の調理機能（いも類、豆類、種実類）	
第8回目	植物性食品の調理機能（野菜類、果実類、きのこ類、海藻類）	
第9回目	動物性食品の調理機能（食肉類、魚介類）	
第10回目	動物性食品の調理機能（魚介類、卵類）	
第11回目	動物性食品の調理機能（卵類、乳類）	
第12回目	抽出食品素材（でん粉、油脂類）	
第13回目	抽出食品素材（ゲル化素材、新食品素材）	
第14回目	調味料、香辛料、嗜好飲料	
第15回目	調理文化	
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。また、分かりにくい点があれば積極的に質問する。
レポート	10%	提出期限を厳守し、課題について学習の成果が見える内容であること。 (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、しっかりとした目標意識をもって授業に臨むこと。飲食物の持ち込みや携帯電話の使用は不可とする。私語厳禁		