

講義科目名称： 調理学

授業コード： 51202700 51202710

英文科目名称： Cooking

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	必修
担当教員			
須谷 和子			
火1、水3			
添付ファイル			

科目の概要	<ul style="list-style-type: none"> 調理の目的と意義を理解し、食べ物の特性をふまえた調理操作の理論や特性を学ぶ 調理による食品の組織・特性と栄養成分の変化を学び、調理の役割や食事設計について理解する
授業の内容	<p>第1回 調理の意義・目的 食品に合わせた調理形態、食品の機能、五基本味</p> <p>第2回 嗜好性の主観的・客観的評価 呈味成分、香気成分、色、テクスチャー</p> <p>第3回 非加熱調理 非加熱調理操作の種類と特徴、非加熱調理操作により生じる食品材料の変化</p> <p>第4回 加熱調理 加熱調理時の伝熱方式と操作原理、加熱調理に用いる熱源と加熱用機器の特徴</p> <p>第5回 調味操作/化学的な調理 個々の調味料による操作と特徴、代表的な化学的調理操作の理論と特性</p> <p>第6回 植物性食品(1) 米の種類、いも類、豆類</p> <p>第7回 植物性食品(2) 野菜の種類、果実、種実、きのこ、藻類の種類</p> <p>第8回 調理と栄養 卵類、乳類</p> <p>第9回 調理と栄養 食肉類</p> <p>第10回 調理と栄養 魚介類</p> <p>第11回 調理と栄養 油脂類、ゲル化材料など</p> <p>第12回 調理による栄養学的・機能的利点 調理操作によって起こる物理、化学変化とその結果得られる栄養学的・機能的利点の理解</p> <p>第13回 食事設計の意義・内容 食生活指針、食事摂取基準、食事バランスガイドなど</p> <p>第14回 献立作成 作成手順と留意点、評価について</p> <p>第15回 供食・食卓構成・食事環境 日本料理、西洋料理、中国料理の特徴と食卓構成</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	科学的な理論や食品ごとの特性を理解し、栄養士・管理栄養士として業務を行う上で必要な調理理論の習得をめざす
授業の方法	教科書にそったパワーポイントとプリントでの説明をする 授業の最後に管理栄養士国家試験の過去問題を解き、復習する
成績評価の方法	定期試験(80%) 授業への参加態度(20%)
教科書・テキスト	中山書店 「食べ物と健康Ⅳ 調理学 -食品の調理と食事設計-」 山崎英恵 編集 2018年 2,700円+税
参考書	授業時に指示する
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	事前学習：シラバスで授業内容を確認し、教科書を読んでおくこと 事後学習：授業内容、管理栄養士国家試験の過去問題などをポイントを押さえてよく理解しておくこと
履修上の留意事項	
オフィスアワー	水曜日 2時間目
実務経験	管理栄養士