

講義科目名称： 調理科学

授業コード： 51202500

英文科目名称： Cooking Science

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	2	選択
担当教員			
須谷 和子			
水5			
添付ファイル			

科目の概要	食品素材の味を形成する嗜好的要因および食品素材の調理特性の面から学ぶ。従来、経験的に行っている調理方法や食品素材の取り扱い方法について科学的に把握し、再現性のあるより良い調理法を認識する。また、物理的、科学的、組織学的な観点から総合的に解説する。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション フードスペシャリスト資格認定試験に向けての授業の進め方</p> <p>第2回 植物性食品の調理特性 米、小麦</p> <p>第3回 植物性食品の調理特性 いも類、豆類</p> <p>第4回 植物性食品の調理特性 野菜類、果物類</p> <p>第5回 植物性食品の調理特性 種実類、海藻類、きのこ類</p> <p>第6回 植物性食品の調理特性 まとめ</p> <p>第7回 動物性食品の調理特性 肉類、魚介類</p> <p>第8回 動物性食品の調理特性 卵類、乳・乳製品</p> <p>第9回 動物性食品の調理特性 まとめ</p> <p>第10回 その他の食品 機能性食品</p> <p>第11回 調味料 味噌、醤油、酢、砂糖など</p> <p>第12回 香辛料、加工食品 香辛料の種類と特徴、インスタント食品、冷凍食品</p> <p>第13回 嗜好飲料 酒類、茶類、コーヒー、ココアなど</p> <p>第14回 官能評価について 目的と意義、実施法</p> <p>第15回 食品の物理的評価法 食品の状態、レオロジーとテクスチャー</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	食品素材の調理性を中心に、調理操作の諸条件や調理過程における食品成分変化など科学的視点で理解することを目的とする。
授業の方法	教科書、パワーポイント、プリント等で解説する。
成績評価の方法	定期試験(80%) 課題・授業への参加態度(20%)
教科書・テキスト	建帛社「三訂 食品の官能評価・鑑別演習」 日本フードスペシャリスト協会 編 2015年 2,200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：授業内容を確認し教科書を読んでおくこと 事後学習：フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を使って復習すること
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
その他	