

準備学習ポイント一覧

科目名	調理学	教員名	吉田恵子	学科/区分	保健栄養学科 必修	履修年次	1
授業計画	回	授業項目	準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等)				
	1	調理の意義	キーワード 調理の意義、食事の意義 教科書 第1章 1-6ページ				
	2	食べ物の嗜好性	キーワード 食品の嗜好性 教科書 第2章 7-32ページ				
	3	食事の設計	キーワード 食事 設計 献立 教科書 第3章 33-51ページ				
	4	調理操作	キーワード 操作 非加熱 加熱 教科書 第4章 53-79ページ				
	5	調理機器	キーワード 調理 機器 熱 教科書 第5章 81-97ページ				
	6	食品の調理性1米類・小麦類	キーワード 食品 調理性 米 小麦 教科書 第6章 1. 100-120ページ				
	7	食品の調理性2いも類・豆類	キーワード 食品 調理性 いも類 豆類 教科書 第6章 1. 120-130ページ				
	8	食品の調理性3砂糖類・植物性食品のまとめ	キーワード 砂糖類 教科書 第6章 1. 130-132ページ				
	9	食品の調理性4たんぱく質の種類と調理性	キーワード たんぱく質 種類 調理性 教科書 第6章 2. 133-135ページ				
	10	食品の調理性5食肉類と魚介類の構造	キーワード 食肉類、魚介類 構造 教科書 第6章 2. 136-139ページ				
	11	食品の調理性6食肉類・魚介類	キーワード 食肉類、魚介類、調理性 教科書 第6章 2. 140-153ページ				
	12	食品の調理性7卵類、乳類、大豆類	キーワード 卵類、乳類、大豆類 教科書 第6章 2. 153-168ページ				
	13	食品の調理性8野菜・果物類	キーワード ビタミン 野菜 果物 教科書 第6章 3. 168-184ページ				
	14	食品の調理性9成分抽出素材	キーワード 操作 でんぷん 油脂類 ゲル化剤 調味料 教科書 第6章 4. 184-221ページ				
15	食品の調理性10 調味料・まとめ	キーワード すべての項目 教科書 全般					
教員からのメッセージ	食品学 I とあわせて、勉強してください。						