

科目名 (科目番号)	調理学 (091281)	教員名 吉田恵子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	1
			曜日・時等	時間割表参照	単位数	2	
			オフィスアワー			D308研究室(吉田)	
授業概要	<p>素材である食品を、安全においしく食べられるようにするのが調理である。調理とは何かを講義し、調理することの重要性を理解させる。おいしさとは何か？私たちの味覚はどのように形成されるかなどを講義する。さらに調理操作、調味料、器具などを説明する。この講義では食品の調理することにより起きる変化を科学的に講義することが主である。その現象を実際の調理と結びつけながら講義し、調理中の変化を解明する力を養う。</p>						
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	調理の意義	到達目標:調理学とはどのような学問であるかを理解する。 学習内容:調理とは何かを学び、その上で調理学の内容を学ぶ。				
	2	食べ物の嗜好性	到達目標:おいしさとは何かを理解する。 学習内容:食べ物と食べる側の要因を学習する。				
	3	食事の設計	到達目標:献立の立て方の基本を理解する。 学習内容:献立作成の手順を学習する。				
	4	調理操作	到達目標:熱の伝わり方と代表的な加熱条件を理解する。 学習内容:非加熱調理操作、加熱調理操作の特徴と調理方法について学習する。				
	5	調理機器	到達目標:種々の調理器具の特性を理解する。 学習内容:代表的な調理器具の使用方法を学習する。				
	6	食品の調理性1米類・小麦類	到達目標:米類や小麦類の調理性を理解する。 学習内容:米や小麦の種類や調理による変化を学び特性を学ぶ。				
	7	食品の調理性2いも類・豆類	到達目標:いも類や豆類の調理性を理解する。 学習内容:いも類や豆類の種類や調理による変化を学び特性を学ぶ。				
	8	食品の調理性3砂糖類・植物性食品のまとめ	到達目標:砂糖類の調理性を理解する。いままでの講義の確認。 学習内容:砂糖の種類や特性を学ぶ。植物性食品全部を学びなおす。				
	9	食品の調理性4たんぱく質の種類と調理性	到達目標:たんぱく質の種類と調理性を理解する。 学習内容:たんぱく質を主成分とする食品について学ぶ。				
	10	食品の調理性5食肉類と魚介類の構造	到達目標:食肉類と魚介類の構造を理解する。 学習内容:食肉類と魚介類の構造の違いを学ぶ。				
	11	食品の調理性6食肉類・魚介類	到達目標:食肉類と魚介類の調理性を理解する。 学習内容:食肉類と魚介類の調理性を学ぶ。				
	12	食品の調理性7卵類、乳類、大豆類	到達目標:卵類・乳類・大豆類の調理性を理解する。 学習内容:卵類・乳類・大豆類の調理性を学ぶ				
	13	食品の調理性8野菜・果物類	到達目標:野菜類・果物類の調理性を理解する。 学習内容:野菜類・果物類の調理性を学ぶ				
	14	食品の調理性9成分抽出素材	到達目標:成分抽出素材の特徴や調理による変化を理解する。 学習内容:成分抽出素材の種類や調理性について学習する。				
15	食品の調理性10 調味料・まとめ	到達目標:種々の調味料の特性を理解する。調理学のポイントを理解する。 学習内容:調味料の特性を学ぶ。調理学全体の重要ポイントを学ぶ。					
成績評価の方法・基準	筆記試験(100%)						
教科書	調理の科学		吉田恵子・綾部園子編著		理工図書		
参考図書	調理と理論 ネオエスカ調理学 栄養・食物シリーズ6調理学		山崎清子・島田キミエ 渋川祥子他 畑江敬子・香西みどり編		同文書院 同文書院 東京化学同人		
教員からのメッセージ	調理は、食品を材料にして行われるものです。まず種々の食品を知ることが大切です。買い物に行き、自分で調理をするようにしてください。そうすることにより、この授業の内容が具体的に把握できるようになります。						