

科目名	調理学実習 1 (栄養士必修:FS 必修:NR・SA 必修)				
授業形態	実習	学年	1		
開講時期	2021 年度 前期	単位数	1		
担当教員	宮下 朋子、水尾 和雅				
内容および計画	<p>調理学とは食物学の総括とし、食物学の理論を具現化する食卓に最も近い学問である。調理学実習 1 では、調理学の講義で得た理論を実際の「料理」とするための基礎となる、科学に基づいた具体的な技術や知識について学ぶ。</p> <p>西洋・日本・中国料理の特徴・文化を理解すると共に、これら各料理におけるストック、だし汁および湯(タン)の取り方を基本に、料理の特徴を踏まえながら魚類、肉類、卵、乳製品、野菜類、ゲル化剤に至るまでの適切な調理の技術、知識を学ぶ。</p>				
1	(1)調理学実習の意義・目的 (2) 西洋・日本・中国料理の特徴について (3)調理学実習ノートの書き方 (4) オリエンテーション 1				
2	(1)オリエンテーション 2 (2)塩分濃度、調味料の計算方法				
3	(1)おいしさに影響する要因 (2)塩分濃度差識別検査				
4	(1)挽肉料理の留意点 1 (2)コーンスターチの扱い方 (3)牛乳の調理性について				
5	(1)米の加水量、炊き込みご飯の調味 (2)混合出しの取り方 (3)筍の扱い方				
6	(1)炊飯 (2)かつお出しの取り方 (3)魚の調理～生食の場合～				
7	(1)卵の調理性－熱凝固性について－				
8	特別講義「おいしさの科学」(仮題)				
9	(1)小麦粉の調理性 －糊化とメイラード反応が及ぼす調理への影響－ (2)気泡含有ゼラチンゾルの調理性について				
10	(1) コンソメの取り方とその原理				
11	(1)中国料理における乾物の種類 (2) 中国茶について (3)湯の取り方 (4)炒菜の調理要領 その 1				
12	(1)寒天の調理性				
13	(1)肉の調理性 (2)小麦粉の調理性 －油脂の影響－				
14	まとめ 1				
15	まとめ 2				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	新 調理学実習 第二版 －基本調理から給食への展開－	宮下朋子、村元美代 ほか	同文書院		2021

<b>参考書</b>	NEW 調理と理論 山崎清子 他 同文書院（2021）	
<b>成績評価</b>		
	<b>評価方法</b>	<b>割合(%)</b>
	筆記試験	50
	実技試験	25
	実習ノート	25
<b>学習到達目標</b>	目標① 調理で用いる食品の切り方を理解し、実践できる。 目標② 塩分濃度の計算ができ、所定濃度の汁物の味付けができる。 目標③ おいしさに及ぼす要因について理解できる。 目標④ 食材の調理性に合った調理操作を知り、技術を身につけることができる。 目標⑤ 調理操作の裏付けとなる科学的根拠を理解できる。	
<b>先修条件</b>	食品学、栄養学	
<b>実務経験</b>		
<b>その他</b>		