

科目名	調理学（卒業必修：栄養士必修：FS 必修：NR・SA 必修）		
授業形態	講義	学年	1
開講時期	2022 年度 前期	単位数	2
担当教員	宮下 朋子		
内容および計画	調理は食品に様々な調理操作を加えて、おいしい食物に作り上げていくことである。そのために、各調理法の特徴、食品成分の性質や調理過程における変化などを科学的に理解することが大切になってくる。これらを踏まえて、本講義では、主に食品学との関係を密にし、合理的に、再現性良く食品を調理する力が備わるよう、調理学の理論を学ぶ。		
1	1. 調理学の基本 1 1)調理の基本 2)食事設計の基礎 3)食事設計の実際		
2	1. 調理学の基本 2 3)食事設計の実際(第 1 回目の補足) 4)食品成分表の理解と活用 2. 調理操作と調理器具 1) (1)非加熱調理操作の原理・種類・特徴を知る。		
3	3. 調理操作と調理器具 2) (1)加熱調理操作の原理・種類・特徴を知る。		
4	4. 米の調理 飯・強飯・団子などの調理要領を知る。		
5	5. 小麦粉の調理 グルテン形成に関与する加水量や水温、副材料、調製方法について知る。		
6	6. 豆・種実類の調理 豆の種類と成分の違い、および調理性の違いについて知る。		
7	7. 芋の調理 芋の種類と適した調理法、でんぶんの種類とその性質、使用方法について知る。		
8	8. 野菜・果物・きのこ類・藻類の調理 含有する色素の性質や成分の調理操作による変化について知る。		
9	9. 油脂の調理 油脂を用いた調理と食物に及ぼす影響を知る。		
10	10. 特別講義：寒天の調理性について		
11	11. 砂糖の調理 加熱により変化する砂糖の性質と調理法について知る。		
12	12. ゼラチンの調理 ゼラチンの特性と添加副材料の影響について知る。		
13	13. 魚介類および畜肉類の調理 加熱や調味料による肉タンパク質の変化について知る。		
14	14. 卵の調理 加熱による卵タンパク質の変化、添加材料の影響、卵白の起泡性について知る。		

15	15. 牛乳・生クリームの調理 ・調理過程における牛乳中成分の変化、生クリームの性質について知る。 ・まとめ				
<b>教科書</b>					
	<b>タイトル</b>	<b>著者名</b>	<b>出版社</b>	<b>ISBN</b>	<b>発行年</b>
	調理学の基本	中島加代子 他	同文書院		2020
<b>参考書</b>					
<b>成績評価</b>					
		<b>評価方法</b>		<b>割合(%)</b>	
	筆記試験			90%	
	確認テスト			10%	
<b>学習到達目標</b>	目標① 「調理」および「調理学」の意義を理解し、説明できる。 目標② 非加熱調理操作の原理・種類を説明できる。 目標③ 加熱調理操作の原理・種類・特徴を説明できる。 目標④ 植物性食品および動物性食品の特徴、調理性を理解し、実際の調理操作との関連を説明できる。 目標⑤ 成分抽出素材の調理性を理解し、実際の調理操作との関連を説明できる。				
<b>先修条件</b>	食品学、栄養学、調理学実験、調理学実習 I				
<b>実務経験</b>					
<b>その他</b>					