

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13022	1	後期	必修	2	30
授業科目名 (英文)	調理学 (Cookery Science)				
担当教員名	西念 幸江				
授業の概要及び到達目標					
<p>調理とは、食材の安全性、嗜好性、栄養性を高め、食べることができるようにすることである。各々の食材の栄養価、調理特性、機能性等を理解し、具体的にどのような食べ方をしたら良いのかを調理操作による組織・物性と栄養成分の変化などを中心に科学的な視点から学習し、調理の技術の向上や食生活の実践に役立つ考え方を学ぶことを目標とする。また、真空調理などの新調理システムの特徴についても講述する。</p>					
準備学習等					
<p>第1回目 教科書「1章調理の意義」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第2回目 教科書「1章調おしさの要因」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第3回目 教科書「3章非加熱調理と調理器具」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第4回目 教科書「3章加熱調理と加熱機器」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第5回目 教科書「3章調理による成分の変化」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第6・7回目教科書「3章主食材料の調理こめ」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第8回目 教科書「3章主食材料の調理小麦粉」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第9回目 教科書「3章主菜材料の調理肉類」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第10回目 教科書「3章主菜材料の調理魚類」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第11回目 教科書「3章主菜材料の調理卵、牛乳」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第12回目 教科書「3章副菜材料の調理野菜」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第13回目 教科書「3章副菜材料の調理いも類・まめ類」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。  第14・15回目 教科書「3章菓子・嗜好品材料の調理でんぷん・砂糖・ゲル化素材」を熟読しておくこと。講義内容を復習すること。</p>					
成績評価の方法	筆記試験 80% 小テスト 10% 出欠状況 10%				

テキスト	「調理学 健康・栄養・調理」(柳沢幸江・柴田圭子共編) (アイ・ケイコーポレーション) ISBN 978-4-87492-271-2 C3077
参考図書	(※)「調理のためのベーシックデータ第4版」(女子栄養大学出版部) (※)「調理学実習 基礎から応用」高橋敦子他2名編 (女子栄養大学出版部)
備考	調理学実習Ⅰ・Ⅱとの関連科目である。調理学実習で経験した食材の調理による変化を理論的に理解する。 学生の理解度や祝祭日、学校行事等により授業順序の入れ替えや授業内容の変更がある。

## 授 業 計 画

1. 調理学とは、調理の意義
2. 食べ物のおいしさ 「嗜好性やおいしさに及ぼす要因を食べ物と食べる側から捉える」
3. 調理操作論Ⅰ 非加熱操作 「非加熱操作の目的、その適否と食味の関連」
4. 調理操作論Ⅱ 加熱操作 「エネルギー源(加熱器具)、調理器具の材質の特徴」  
「各加熱操作(湿式・乾式・誘電・誘導過熱)の特徴」
5. 調理による栄養成分の変化
6. 調理操作による食品の変化と栄養 「米の種類や調理法を比較検討」
7. 調理操作による食品の変化と栄養 「米・米粉の調理性と食味の関連」
8. 調理操作による食品の変化と栄養 「小麦粉の種類と調理適性の関わり」
9. 調理操作による食品の変化と栄養 「食肉類の調理に伴う食味、物性、組織の変化」
10. 調理操作による食品の変化と栄養 「魚介類の調理性」
11. 調理操作による食品の変化と栄養 「鶏卵、牛乳、乳製品の調理性」
12. 調理操作による食品の変化と栄養 「野菜の調理による栄養成分、嗜好成分の変化」
13. 調理操作による食品の変化と栄養 「芋・豆類とその調理性」
14. 調理操作による食品の変化と栄養 「でんぷん・砂糖の調理性」
15. 調理操作による食品の変化と栄養 「成分抽出素材の調理性」