

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理と食品官能評価 (調理理論 I)		西條 奈緒美	講義	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修      フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	食べ物とおいしさとの関係の中から、調理の意義や目的についての理解を深め、おいしさの理由を理論として学ぶ。また、調理法は、生もの調理と加熱調理に大別されることから、それぞれの種類と特徴、操作方法を理解し、応用できるように学習する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	調理理論の意義・目的	嗜好性、栄養価、安全性、調理の文化的特性			
2	食べ物の側にある化学的要因(1)	味の種類 (甘味、酸味、塩味、苦味、旨味など)			
3	食べ物の側にある化学的要因(2)	味の相互作用(対比、抑制、相乗の各効果)			
4	食べ物の側にある化学的要因(3)	味の閾値、食べ物の主な香り			
5	食べ物の側にある物理的要因	温度、テクスチャー、外観、音、粘り、滑らかさなど			
6	食べる人の側にある要因	心理的・生理的・先天的・後天的・環境的などの各要因			
7	生もの調理(1)	刺身、酢の物、あえ物			
8	生もの調理(2)	漬物、サラダ、果実・野菜等のジュース			
9	非加熱調理操作(1)	洗浄、浸漬、切碎、攪拌			
10	非加熱調理操作(2)	混合、磨砕、圧搾、冷却、凍結			
11	湿式加熱調理	ゆで物、煮物、蒸し物、炊飯			
12	湿式加熱調理操作(1)	茹でる(熱湯中での加熱)、煮る(調味料液による加熱)			
13	湿式加熱調理操作(2)	蒸す(蒸気による加熱)、炊く			
14	乾式加熱調理、電磁誘導加熱調理	焼き物、炒め物、揚げ物			
15	乾式加熱調理操作	焼く(直火焼きと間接焼き)、炒める、揚げる			
参 考 書	Nブックス 川端晶子著「調理学」建帛社 2008 「改訂 調理用語辞典」社団法人全国調理師養成施設協会 2010				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)	各単元の授業内小テストを行う。				
評価の方法と時期	論述試験、小テスト(各授業時間内)、レポートにより総合的に評価する。				