

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理の基本技術 (調理理論Ⅱ)		西條 奈緒美	講義	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修			
学習目標	食べ物のおいしさは、調理することによって食品の性状を変化させて作り出していることが多い。食品成分が調理によってどのように変化するかを学び、更に調理技術の習得をより確かなものにするために、植物性食品の性質と調理による変化について学習する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	炭水化物と調理 (1)	単糖類と二糖類の性質			
2	炭水化物と調理 (2)	多糖類の性質 (澱粉の種類と調理)			
3	脂肪と調理	性質 (高温が得られる 疎水性 乳化性) 変化 (自動酸化、調理による変化)			
4	たんぱく質と調理 (1)	性質と調理に見られるたんぱく質の変性			
5	たんぱく質と調理 (2)	酵素による分解・凝固、加熱調理と栄養価			
6	無機質と調理	性質と調理による損失			
7	ビタミンと調理 (1)	脂溶性ビタミンの性質と調理			
8	ビタミンと調理 (2)	水溶性ビタミンの性質と調理			
9	嗜好成分と調理 (1)	色 (調理・酵素等による色の変化) 香り (特徴と調理、調味料と香り、加熱と香り)			
10	嗜好成分と調理 (2)	味 (あくの除去、旨味の抽出、調理による変化)			
11	穀類の調理 (1)	米 (白米、粥、味付け飯、もち米)			
12	穀類の調理 (2)	小麦粉、米粉、そば粉			
13	いも類、砂糖の調理	じゃがいも、さつまいも、里芋 砂糖の調理性と使い方			
14	豆類・種実類の調理	各豆類 (大豆、小豆、黒豆) 種実類 (胡麻、栗、銀杏、アーモンド、胡桃 他)			
15	野菜・きのこ・藻類の調理	調理による変化 (色・栄養成分・味・香り)			
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。				