

| 科目名                 |   | 担当者氏名                            | 授業形式 | 単位 | 開講時期 |
|---------------------|---|----------------------------------|------|----|------|
| 調理科学特論 I            |   | 高柳 茂代                            | 講義   | 2  | 前期   |
| 必修・選択               | 修了要件  | 選択                               |      |    |      |
|                     | 資格要件  | 管理栄養士国家試験受験資格必修                  |      |    |      |
| 学習目標                | 社会で役に立つ栄養士になるために、素材を中心とする食品別及び食品成分の調理性について、調理過程における変化を通して、その役割、物理的性質等を理解する。 |                                  |      |    |      |
| 授 業 計 画             |   |                                  |      |    |      |
| 回                   | 項 目   | 授 業 内 容                          |      |    |      |
| 1                   | 水（1）（食物の味と水）  | 調理における水の役割、おいしさと水のあり方、自由水と結合水    |      |    |      |
| 2                   | 水（2）（水の三態と調理）   | 調理における水の三態の特徴、役割                 |      |    |      |
| 3                   | 蛋白質（1）（調理と蛋白質）  | 蛋白質の種類、構造、調理と蛋白質、蛋白質の変性          |      |    |      |
| 4                   | 蛋白質（2）（調理による蛋白質の変化）   | （1）小麦蛋白質（2）豆蛋白質（3）牛乳蛋白質の調理性と機能特性 |      |    |      |
| 5                   | 蛋白質（3）（調理による蛋白質の変化）   | （4）肉蛋白質（5）魚蛋白質の調理性と機能特性          |      |    |      |
| 6                   | 蛋白質（4）（調理による蛋白質の変化）   | （6）卵蛋白質の調理性と機能特性                 |      |    |      |
| 7                   | 澱粉  | 澱粉の種類、構造、糊化、老化、調理特性              |      |    |      |
| 8                   | 糖   | 糖の種類、調理操作による組織・物性の変化、役割と利用法      |      |    |      |
| 9                   | 油脂  | 油脂の種類、安定性、調理上の特性                 |      |    |      |
| 10                  | ビタミン、無機質  | ビタミン、無機質の分類、安定性、調理操作での変化         |      |    |      |
| 11                  | ペクチン、その他類似物質  | ペクチンの種類、調理上の特性、その他類似物質の調理上の特性    |      |    |      |
| 12                  | 色   | 野菜・果物の色、調理上の変化                   |      |    |      |
| 13                  | 味と香り  | 食物の味、香り、食品の香りの生成過程               |      |    |      |
| 14                  | 食品の保存   | 食品の変質、原因、保存                      |      |    |      |
| 15                  | 全講座の包括的解説   | 講義内容の包括、質疑応答                     |      |    |      |
| 参 考 書               | 渋川祥子著「調理科学ーその理論と実際」同文書院 2005<br>河村フジ子著「系統的調理学」家政教育社 2008                    |                                  |      |    |      |
| 学習上の注意（自己学習、学外学習など） | 授業の復習を十分行うこと。課題を出すので必ず提出すること。   |                                  |      |    |      |
| 評価の方法と時期            | 論述試験（定期試験）、小テスト（各授業時間内）、授業態度で総合的に判断する。                                      |                                  |      |    |      |