

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理科学特論Ⅱ		高柳 茂代	講義	2	後期
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、既に学んだ食品の調理生、調理と食品成分を踏まえて、調理を科学的視点でとらえ、調理操作（調理方法）を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	非加熱操作（1） 非加熱器具、洗浄・浸漬	非加熱器具の機能、洗浄・浸漬の目的、方法			
2	切る・つぶす	目的、包丁の運動方向、包丁面と摩擦の関係			
3	混合・攪拌	（1）体と液体 （2）液体と固体 （3）液体と気体 （4）固体と固体の混合・攪拌			
4	冷却（1）	ゼラチン・寒天のゲル化のメカニズム、ゾル⇄ゲルの特徴、 副材料、添加物の影響			
5	冷却（2）・生食調理	カラギーナンのゲル化のメカニズム、ゾル⇄ゲルの特徴、生 食調理			
6	加熱操作（2）、加熱器具	加熱操作の特徴、加熱器具、エネルギー源			
7	加熱の原理	加熱の原理、伝熱方法			
8	香辛料・ハーブ	種類、各種香辛料加熱香気的气相色谱グラフィーの特徴			
9	ゆでる・煮る（1）	切断、水量、火力の関係、添加物による成分の変化と特徴			
10	ゆでる・煮る（2）	鍋の材質による煮物の特徴、圧力鍋による組織変化			
11	蒸す	蒸し物における加熱の原理			
12	焼く	焼き物における加熱の原理			
13	揚げる	揚げ物における加熱の原理、揚げ油の変質機構			
14	炒める	炒め物における加熱の原理、加熱による油脂の変質機構			
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 畑江敬子・香西みどり編「調理学」東京化学同人 2003				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	授業の復習を十分にすること。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評価する。				