

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理学		西條 奈緒美	講義	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	栄養士免許必修 栄養教諭二種免許必修 フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	食品別によるその特性と調理過程で起こる成分の変化を知り、おいしい食物にするための調理理論を学ぶ。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	調理学の意義・目的	調理学の意義と目的、おいしさの要因			
2	調味料と香辛料（1）	だしの種類と旨味成分			
3	調味料と香辛料（2）	調味料の用法、香辛料の香気成分			
4	米の調理	米の調理要領、だんごの粘弾性			
5	小麦粉の調理	小麦粉のグルテン形成と調理要領			
6	いもおよびでんぷんの調理	いもの成分変化と調理要領、でんぷんの特性			
7	砂糖の調理	砂糖が主材料となる調理の要領と副材料となる場合の用法			
8	油脂の調理	油脂の特性と調理要領			
9	豆・豆製品の調理	豆の特性と調理要領および加工品の特性			
10	魚の調理	魚のたんぱく質の変化と調理要領			
11	肉の調理	肉の種類・部位による特徴と調理要領			
12	卵の調理	卵の調理性と調理要領			
13	牛乳・クリーム of 調理	牛乳の成分とその変化および調理要領			
14	野菜・果物の調理	野菜・果物の色素と調理要領			
15	寒天・ゼラチンの調理	寒天・ゼラチンの特性と調理要領			
参 考 書	河村フジ子著「系統的調理学」家政教育社 2003 社団法人全国調理師養成施設協会編「調理用語辞典」調理栄養教育公社 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（定期試験）、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。				