

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。食品の性質や食品成分が調理によってどのように変化するかを学び、調理に応用できるように学習する。				
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	炭水化物と調理 (3)	炭水化物の性質と調理			
4	脂肪と調理 (1)	性質 (高温が得られる 疎水性 乳化性)			
5	脂肪と調理 (2)	変化 (自動酸化、調理による変化)			
6	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			
7	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			
8	たんぱく質と調理 (3)	たんぱく質の性質と調理			
9	無機質と調理 (1)	性質と調理による損失 (1)			
10	無機質と調理 (2)	性質と調理による損失 (2)			
11	無機質と調理 (3)	無機質の性質と調理			
12	ビタミンと調理 (1)	脂溶性ビタミンの性質と調理			
13	ビタミンと調理 (2)	水溶性ビタミンの性質と調理			
14	ビタミンと調理 (3)	ビタミンの性質と調理			
15	5大栄養素と調理	5大栄養素のまとめ			
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編7「調理理論」社団法人全国調理師養成施設協会 「改訂 調理用語辞典」社団法人全国調理師養成施設協会 2011				
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。				