

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品の調理科学 (調理理論Ⅲ)		西條 奈緒美	講義	2	前期
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	おいしい「食」を提供するために、各食品の種類、特性、栄養、調理要領などを学ぶ。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	主食の食材について	米の種類、特性、栄養、調理要領			
2		米粉、雑穀の種類、特性、栄養、調理要領			
3		小麦粉、そば粉の種類、特性、栄養、調理要領			
4	副菜の食材について	いも類の種類、特性、栄養、調理要領			
5		豆類の種類、特性、栄養、調理要領			
6		種実類の種類、特性、栄養、調理要領			
7		野菜類の種類、特性、栄養、調理要領			
8		きのこ類の種類、特性、栄養、調理要領			
9		海藻類の種類、特性、栄養、調理要領			
10		主菜の食材について	食肉の種類、部位の特性、栄養、調理要領		
11	魚介類の種類、特性、栄養、調理要領（1）				
12	魚介類の種類、特性、栄養、調理要領（2）				
13	卵類の種類、特性、栄養、調理要領				
14	牛乳・乳製品について	牛乳・乳製品類の種類、特性、栄養、調理要領			
15	果物類について	果物類の種類、特性、栄養、調理要領			
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 7 調理理論 2010 河村フジ子著 「系統的調理」家政教育社 2003				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	授業内容を復習し、多くの食材に積極的に触れること。				
評価の方法と時期	筆記試験を基本とし、レポート、授業態度、出席状況を考慮して評価。				