

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
調理科学演習		古俣 智江	演習	2	後期
必修・選択	修了要件	選択必修			
	資格要件				
学習目標	食品の調理過程の変化を科学的に理解し、調理操作が嗜好・栄養等に及ぼす影響について理解を深める。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	調理の意義・目的及び調理法	副次的調理操作、加熱調理、その他の調理、調味料			
2	穀類の調理	米及び小麦粉の調理			
3	でんぷん・いも類の調理	でんぷんの種類、糊化、老化、離漿、でんぷんを利用した調理 じゃがいも、さつまいも、さといも、やまいもの調理			
4	油脂の調理	油脂の調理性、油脂の調理及び種類 揚げ物、炒め物、ドレッシング、製菓・製パン用油脂			
5	豆・豆製品の調理	大豆の成分及び調理 大豆製品の調理、小豆及びその他の豆の調理			
6	魚介類の調理	魚介類の成分、鮮度、うま味成分、筋肉の構造 生物の調理、加熱調理			
7	鶏卵の調理	卵の構造と品質、成分、調理性			
8	獣鳥肉類の調理	肉の加熱による変化 牛肉、豚肉、鶏肉及びひき肉の調理			
9	牛乳・乳製品の調理	牛乳の成分と性質、牛乳の調理性、牛乳調理に起こる問題点 乳製品の調理			
10	野菜・果物の調理	緑黄色及び淡色野菜の調理 各種果物の調理			
11	寒天・ゼラチン カラーギーナンの調理	寒天、ゼラチン、カラーギーナンの調理性			
12	海藻・きのこ類の調理	海藻類及びきのこ類の調理			
13	飲み物の調理	茶、コーヒー、ココアの特徴			
14	食物の味	食物の味に関与する要因、味覚の伝達と感度 味覚の変動性			
15	重要項目のふり返り	講義、演習内容のふり返り			
参 考 書	渋川祥子、杉山久仁子「新版調理科学—その理論と実際」同文書院 2005 山崎清子、島田キミエ、渋川祥子、下村道子「新版 調理と理論」同文書院 2006				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	参考書などを十分に活用し予習復習を行い、積極的に授業に臨むこと。また、課題及び発表にも真剣な姿勢で臨むこと。				
評価の方法と時期	定期試験における筆記試験、授業態度、課題及び発表などを基本とし、出席状況を考慮して形成的及び総括的に評価する。				