

授業科目 調理学

【担当教員名】 村山篤子	対象学年	1	対象学科	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

【概要及び学習目標】

調理学は、調理を対象として、自然科学的、人文科学的、社会的アプローチからそれらを統合し法則性を見だし、調理の技術の向上や食生活の実践に役立つ理論を提供することを目的としている。調理学の対象には、食事の計画すなわち献立作成から出発し、調理の素材を選び、準備操作を経て主要な調理操作を行い、衛生的に安全で、栄養のバランスがととのい、おいしい食物を完成して食器に盛り、供食が終わるまでのすべてのプロセスが含まれる。

回数	学習の主題	学習内容	学習方法
1	調理学の概要	調理と調理学 学際領域としての調理学 調理学の内容・研究方法	講義 ビデオを 併用
2-3	調理文化論	調理の文化：調理の起源・調理文化の伝承と変容 調理の二極分化現象・調理の社会化 世界の食文化のパターン 様式別料理生成発展の過程：日本料理、中国料理、西洋料理 折衷料理	
4-5	献立供食論	献立とは 食事計画としての献立、特殊栄養食の献立、 諸外国の食事指針 供食の基本 供食の形式と食卓の演出法、食事作法	
6-8	美味論	美味論とは 食物のおいしさ：食物の嗜好性、食味と感覚 食物の嗜好性の形成要因とその変動 おいしさの評価：官能検査と理化学的検査	
9	調理操作論	調理操作とは 非加熱操作・加熱操作 調味操作	
10-14	食品の調理性	植物性食品の調理性：穀類・いも類・豆類・野菜類・果実類・藻類 きのこ類 動物性食品の調理性：食肉類・卵類・乳類 成分抽出素材の調理性：でんぷん・油脂類・ゼラチン・寒天など凝固材料 新食品素材	
15	台所文化論	その他の食品の調理性：調味料と調理・香辛料と調理・嗜好飲料と調理 台所設備 調理機器・食器 エネルギー源：食品の加熱法、熱の伝達、燃料	
	まとめ		

【評価方法】

・ 期末テスト

【履修上の留意点】

授業内容を確認し、教科書、参考書を読んで質問事項を準備してくる。

【使用図書】

教科書・参考書別	書名	著者名	発行所	発行年・価格・その他
教科書	調理学	川端晶子編集	学建書院	平成10年 2,524円
参考書	最新調理科学	村山・茂木編集	建帛社	平成12年 1,850円＋税