

授業科目 調理学

【担当教員名】 岩森大	対象学年	2	対象学科	健康
	開講時期	前	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

【概要】

調理を対象として、自然科学的、人文科学的、社会学的アプローチからそれらを統合し、法則性を見出し、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する。

【学習目標】

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、栄養のバランスが整い、おいしい食物を完成し食器に盛り、供食が終わるまでのすべてのプロセスについて学ぶ。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	調理学の概要	学際領域としての調理学・調理学の内容、研究方法	講義
2,3	調理文化論	調理の起源・調理文化の伝承と変容・調理の二極分化現象	
4	献立供食論	食事計画としての献立・諸外国の食事指針・供食の基本、食卓の演出法	
5	おいしさの科学	食味の認知・化学的要因・物理的要因を会する認知・	
6		その他の食味の認知に及ぼす要因。おいしさの評価	
7	調理と食品成分の変化	水と調理・炭水化物・脂質・たんぱく質と調理・酵素と調理	
9		微量成分と調理・機能性成分と調理	
10	調理操作		
11	食品素材と調理	植物性食品の調理	
12		動物性食品の調理・成分抽出素材の調理	
13		自然環境と調理・人間環境と調理	
14	人間・環境と調理	自然環境と調理・ライフステージと調理	
15	まとめ		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	調理科学	村山篤子・大羽和子他	建帛社	2002年
参考書				
その他の資料				

【評価方法】	未定	【履修上の留意点】	
--------	----	-----------	--

健康栄養学科 専門