

授業科目

調理学

| | | | | |
|---------------|------|----|-------|----|
| 担当教員名 岩森 大 | 対象学年 | 1 | 対象学科 | 健栄 |
| | 開講時期 | 前期 | 必修・選択 | 必修 |
| | 単位数 | 2 | 時間数 | 30 |

ディプロマポリシーとの関連性

| 知識・理解 | 思考・判断 | 関心・意欲 | 態度 | 技能・表現 |
|-------|-------|-------|----|-------|
| ◎ | ○ | ◎ | ○ | |

授業の概要

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、法則性を見出す。そこから、調理課程、調理操作、調理文化などの理論を学ぶ。

授業の目的

調理の技術の向上や、食生活の実践に役立つ理論を提供できるように学習することを目的とする。

学習目標

- ・調理の起源・調理文化について理解する。
- ・調理の素材選び、調理操作、栄養バランス、盛り付け、供食に至るすべてのプロセスを理解する。
- ・自然環境やライフステージと調理の関係について理解する。

授業計画

| 回数 | 授業計画・学習の主題 | 学習方法・学習課題・備考 | 担当教員 |
|----|--------------------------------|--------------|------|
| 1 | 調理学と概要 | 講義 | 岩森 大 |
| 2 | 調理文化論 | 講義 | 岩森 大 |
| 3 | 献立供食論 | 講義 | 岩森 大 |
| 4 | おいしさの科学 1 ・食味の認知、化学的要因、物理的要因 | 講義 | 岩森 大 |
| 5 | おいしさの科学 2 ・おいしさの評価 | 講義 | 岩森 大 |
| 6 | 調理と食品成分の変化 1 ・水と調理 | 講義 | 岩森 大 |
| 7 | 調理と食品成分の変化 2 ・炭水化物、脂質、たんぱく質と調理 | 講義 | 岩森 大 |
| 8 | 調理と食品成分の変化 3 ・機能性成分と調理 | 講義 | 岩森 大 |
| 9 | 調理操作 | 講義 | 岩森 大 |
| 10 | 調理器具 | 講義 | 岩森 大 |
| 11 | 食品素材と調理 1 ・植物性食品の調理 | 講義 | 岩森 大 |
| 12 | 食品素材と調理 2 ・動物性食品の調理 | 講義 | 岩森 大 |
| 13 | 食品素材と調理 3 ・成分抽出素材の調理 | 講義 | 岩森 大 |
| 14 | 人間・環境と調理 | 講義 | 岩森 大 |
| 15 | まとめ | 講義 | 岩森 大 |

使用図書

| 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

期末試験の成績を基準に、授業中の態度を加味し評価する。

履修上の留意点

オフィスアワー・連絡先

研究室 G301a
TEL 025-257-4769
Mail iwamori@nuhw.ac.jp