

22126 調理科学 a、b Cookery Science		1 年次～ 後期 2 単位			
担当者	渡辺 敦子	履修可能学科	F必		
		関連資格	教職・管理・栄養(F)		
サブタイトル	調理科学の知識はおいしさに直結				
授業内容 ・ ねらい	<p>調理科学では、食品をおいしく食べられて、しかも衛生的に安全で、栄養的にプラスになるようにするためにはどのようにすればよいのか、また、古くから習慣のように行なわれてきた調理操作や、あるいは調理のコツといわれるものに、どのような条件がかくれているのかといった問題を科学的に究明する学問です。</p> <p>調理科学を学んだだけでは調理は上達しませんが、知識があれば早く上達することができ、栄養素の損失を最小限にとどめて、おいしい料理を作り、食べることができるようになります。</p>				
授業計画	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食べ物の嗜好 2. 食べ物の機能と環境 3. 調味料・香辛料・だしがおいしさに果たす役割 4. ハイドロコロイドがテクスチャーを変化させる仕組み 5. 調理操作の基礎サイエンス 6. 調理操作のサイエンス 7. 調理用設備・機器とエネルギー 8. 新調理システム </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 20px;"> <ol style="list-style-type: none"> 9. 食卓構成と食事文化 10. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス 11. タンパク質を多く含む食品素材のサイエンス 12. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス 13. 油脂を多く含む食品素材のサイエンス 14. 嗜好飲料と嗜好食品の調理とサイエンス 15. 調理科学についてのまとめ </td> </tr> </table>			<ol style="list-style-type: none"> 1. 食べ物の嗜好 2. 食べ物の機能と環境 3. 調味料・香辛料・だしがおいしさに果たす役割 4. ハイドロコロイドがテクスチャーを変化させる仕組み 5. 調理操作の基礎サイエンス 6. 調理操作のサイエンス 7. 調理用設備・機器とエネルギー 8. 新調理システム 	<ol style="list-style-type: none"> 9. 食卓構成と食事文化 10. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス 11. タンパク質を多く含む食品素材のサイエンス 12. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス 13. 油脂を多く含む食品素材のサイエンス 14. 嗜好飲料と嗜好食品の調理とサイエンス 15. 調理科学についてのまとめ
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食べ物の嗜好 2. 食べ物の機能と環境 3. 調味料・香辛料・だしがおいしさに果たす役割 4. ハイドロコロイドがテクスチャーを変化させる仕組み 5. 調理操作の基礎サイエンス 6. 調理操作のサイエンス 7. 調理用設備・機器とエネルギー 8. 新調理システム 	<ol style="list-style-type: none"> 9. 食卓構成と食事文化 10. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス 11. タンパク質を多く含む食品素材のサイエンス 12. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス 13. 油脂を多く含む食品素材のサイエンス 14. 嗜好飲料と嗜好食品の調理とサイエンス 15. 調理科学についてのまとめ 				
教科書 参考書	教) 大越ひろ、品川弘子編著『健康と調理のサイエンス』（学文社）				
評価方法	出席状況、授業態度、試験により評価します。				
事前準備学習 履修条件等	調理学実験を必ず受講することが望ましい。				