

# 38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【調理学】

教員名【北井 宏幸】

講義No.	授業内容	
	大項目	内容
1	調理学の基本	調理の基本、食事設計の基礎と実際、食品成分表の理解と活用について
2	調理操作と調理器具	非加熱操作と非加熱用具について 加熱調理操作と加熱用具
3	調理操作と栄養 ①	植物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性 穀類、イモ類
4	調理操作と栄養 ②	植物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性 豆類、種実類
5	調理操作と栄養 ③	植物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性 野菜類、果実類、きのこ類、藻類
6	調理操作と栄養 ④	動物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性 食肉類
7	調理操作と栄養 ⑤	動物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性 魚介類
8	調理操作と栄養 ⑥	動物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性 卵類、乳類
9	調理操作と栄養 ⑦	油脂の種類と成分特性・栄養特性
10	献立作成①	食品構成の作成の手順とポイント
11	献立作成②	献立作成の条件、手順、実際
12	料理様式①	料理様式（日本料理、西洋料理、中国料理の特徴）
13	料理様式②	年中行事と食物について
14	料理様式③	摂食機能に対応した調理のポイント
15	テスト	テスト

到達目標:おししさと健康の両視線から調理を考え、いかにおいしく調理するかという理論の基本を理解する。

教科書名【調理学の基本】

単位履修の方法と達成度の測定方法: 期末試験による評価

・ 授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

・ S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S: 90点以上 A: 80～89点 B: 70～79点 C: 60～69 D: 59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。