

講義名	調理学
開講学年	1 年
単位	2 単位

授業の達成目標	美味しさと健康の両視線から調理を考え、いかに美味しく調理するかという理論の基本を理解する。
授業の概要	健康というキーワードを意識し調理科学的な内容について進めていく。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
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	調理の基本
2	調理操作と調理器具	非加熱操作と非加熱器具について 加熱調理操作と加熱用器具	非加熱調理 加熱調理
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	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	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、果物類、きのこ類、藻類	野菜類、果物類
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	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	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 森永乳業（酪農講義含）	卵類、乳類 森永乳業
9	調理操作と栄養⑦	油脂の種類と成分特性・栄養特性	油脂
10	献立作成①	食品構成の作成の手順とポイント	食品構成
11	献立作成②	献立作成の条件、手順、実際	献立作成
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）	料理様式

13	料理様式②	年中行事と食物について	年中行事
14	料理様式③	摂食機能等に対応した調理のポイント (森永乳業講義含)	摂食機能
15	まとめ	まとめ	

事前・事後学習の内容	食べ物の特性を踏まえた食事設計および調理の役割を考え、家庭において理解を深める。
成績評価の方法	試験の成績で基本評価を行う。授業態度等が不良の場合は減点を行うことがある。また評価は出席回数が2/3以上無ければ試験を受けられない。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。
参考書	調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部
教材	イラスト 調理科学