

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位(時間)	科目責任者
調理学	1年次	必修	講義	2単位(30時間)	萱場 佳代
授 業 概 要					
<p>人が日々健康な生活を営むためには、必要なエネルギーや栄養素を「食べ物」から獲得しなければならない。安全でおいしく食べるには、それぞれの風土や気候にあった食材や食べ方があり、調理方法や技術が整えられてきた。また、それは食に関するさまざまな習慣(習得された行動)を生みだし、地域性豊かな固有の食文化を形成してきた。</p> <p>しかし、世界で注目されている「和食」だが、日本国内でその将来が危ぶまれている。食育を担う管理栄養士の視点から、日本の「食」を形成する要因を学ぶ。</p>					
到 達 目 標					
<p>☆調理を軸に人と食文化とかかわりを理解する。</p> <p>☆食料消費構造の変遷と食料の生産システム、流通システムを理解する。</p> <p>☆おいしさの評価を理解し、健康的な食事計画につなげる。</p>					
実務経験のある教員					
学 習 内 容					
回	学 習 内 容				担当教員
1	調理学の意義と概要				萱場 佳代
2	食文化 日本の食文化史Ⅰ				
3	日本の食文化史Ⅱ				
4	日本の食文化史Ⅲ				
5	食文化の多様性Ⅰ(世界の食文化)				
6	食文化の多様性Ⅱ(世界の食文化)				
7	現代食生活 日本の食料経済とフードシステム				
8	わが国の食生活の成熟				
9	食料消費構造の変遷				
10	食の外部化(外食・中食)				
11	世界人口と食料 わが国の自給の状況				
12	おいしさの科学 官能評価概論				
13	嗜好性と評価				
14	評価法				
15	まとめ				
学 習 方 法					
教科書に沿って体系的に「調理学」を学ぶ。食事計画(献立)づくりを経て実践的な食事づくりにつながり、「応用栄養学」、「栄養教育学」への基盤となる科目であるので積極的に学んでほしい。					
評 価 方 法					
[評価方法] 学科試験60点以上を合格とし、成績評価は学科試験85%、月曜試験15%とする。					
先修科目					
教科書、参考書					
教科書	食べ物と健康 マスター調理学 西堀すき江編著 建帛社				
	フードシステムの経済学 時子山ひろみ、荏開津典夫著 医歯薬出版株式会社				
	調理と食品の官能評価 松本仲子著 建帛社				
参考書	調理と理論 山崎清子、島田キミエ他共著 同文書院				
	おいしさの科学 伏木亨著 恒星出版				
	食べることの心理学 今田純雄編 (株)有斐閣				