

科目名等	調理の科学				コンテンツ ○	開講期間	4月16日～7月23日		
	担当教員	新澤 祥恵			テレビ会議システム ×	開講時間	金曜日 第3講時 17:30～19:00		
受講定員等	単位数 2単位 定員数 50名 特別聴講学生等定員 科目等履修生定員 シティカレッジ聴講生定員 定員超過時の選考方法等				eラーニング ×	開講場所	セミナールームB		
						成績評価の方法	レポートと出席率		
授業料等	特別聴講学生 (大学等に在籍する学生)				科目等履修生 (社会人で単位を必要とする者)				シティカレッジ聴講生 (社会人で単位を必要としない者)
	検定料	入学料	授業料	別途負担費用	募集期間：3月1日～3月19日				受講料
					検定料	入学料	授業料	別途負担費用	10,000円
				5,000円	20,000円	20,000円			
科目の内容	調理とは、自然にある食品を栄養的に効率よく、衛生的に安全に、さらにおいしく食べることができるようにすることです。そのためには、献立立案から始まり、適切な食品を揃え、目的に叶う調理操作を行っておいしい食べ物に仕上げ、盛りつけ喫食するまでの過程が対象となり、私達の食生活の中では食物摂取を具現化するところといえます。この調理について、日常生活では実技が主になりがちですが、合理的な調理を行うためには科学的な理論の理解も大切です。この授業では、次のテーマをとおして、より良い調理について考えていきます。							その他特記事項	
	1. 調理とは 2. 食事計画 3. おいしさの科学 4. 調理操作論 5. 食品の調理性 6. 調理の設備・器具・エネルギー源 7. 環境と調理								
授業担当教員紹介 ホームページ・メールアドレス等				URL					
				E-mail					