

授業科目 調理学実験				科目コード番号
【担当教員名】 村山篤子	対象学年	2	対象学科	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45
【概要及び学習目標】				
<概略> 調理に関する事柄を科学的に究明し法則性を見出すとともに、調理技術の向上、食生活の実践や指導に役立つ理論を習得する。				
<学習目標> ① 調理のこつを会得し、食品の扱い方と調理性を理解する。 ② 実験を通して、調理の技術の要点を体得し、技術の向上をはかる。 ③ 調理の疑問を解明し、さらに高度の研究を展開する素養を身につける。				
回数	学 習 の 主 題	学 習 内 容		学習方法
1	調理学に関する基礎実験	計量・計測、調理と温度、食品のpH		実験
2	食物性の測定	粘度の測定		
3		静的粘弾性の測定と解析、破断特性の測定		
4		テクスチャーの測定、カードメーターによる測定		
5	調理と味・色・香り	五味の識別、調理による色の変化、加熱香気		
6	官能検査	官能検査実施の手順、2点比較法、3点比較法、一対比較法		
7		配偶法、順位法、評点法、SD法		
8	植物性食品の調理性	米、小麦		
9		野菜、果物		
10	動物性食品の調理性	食肉、魚介		
11		卵、牛乳		
12	成分抽出素材の調理性	でんぷん、砂糖		
13		ゼラチン、寒天、カラギーナン		
14		油脂、マヨネーズ		
15	まとめ			
【評価方法】 各実験毎にレポート提出、期末試験				
【履修上の留意点】 休まず出席すること。				

【使用図書】				
教科書・参考書等	書 名 等	著 者 名	発 行 所	発行年・価格・その他
教科書	考慮中			
参考書				
その他 (プリント等)				