

授業科目 調理学実験

【担当教員名】 岩森大	対象学年	2	対象学科	健康
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

【概要】
調理に関する事柄を科学的に究明し、法則性を見出す。調理技術の向上、食生活の実践や指導に役立たせる。

【学習目標】
調理のこつとは何か。調理の疑問を解明する。

回数	授業計画又は学習の主題	S80	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	調理学実験とは		実験
2	食品の秤量・計測、温度、pH		
3	食品の物性測定・粘度、静的粘弾性		
4	官能検査・評点法、順位法、SD法他		
5	穀類の調理性		
6	鶏卵の調理性		
7	砂糖の調理性		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	調理学実験	大羽和子・川端晶子編	学建書院	2003年
参考書				
その他の資料				

【評価方法】	【履修上の留意点】
--------	-----------