

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	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

【<概要>又は<一般目標：G I O>】

調理の関する事柄を科学的に究明し、法則性を見出す。さらに調理技術の向上、食生活での実践や指導において役立たせる。

【<学習目標>又は<行動目標：S B O>】

- ・調理学の基礎知識を実験から体験的に理解する。
- ・調理のコツとはなにか。化学的に調理の疑問を解明する。
- ・正確な実験操作、適正な実験態度、観察力、レポートの正しいまとめ方を習得する。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		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、食品の秤量・計測		実験
2	官能評価法		実験
3	植物性食品の調理性		実験
4	動物性食品の調理性		実験
5	成分抽出素材の調理性		実験
6	食品の物性測定・粘度・静的粘弾性		実験
7	介護食（咀嚼・嚥下食）		実験

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書 (必ず購入する書籍)	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】 出席、実験中の態度、レポート、テスト等から総合的に評価する。	【履修上の留意点】 積極的に参加する。白衣必須			

健康栄養学科 専門