

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	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		SB0
			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	重量と廃棄率について、体積の測定	実験
2	官能評価法	5味の識別、順位法、評点法の実施	実験
3	植物性食品の調理性	米の性状、小麦粉の性状、生野菜の吸水	実験
4	動物性食品の調理性	鶏卵の鮮度識別、卵白の起泡性、熱凝固	実験
5	成分抽出素材の調理性	砂糖の性状、結晶化	実験
6	食品の物性測定・粘度・静的粘弾性	カードメーター、毛細管粘度計による測定	実験
7	介護食（咀嚼・嚥下食）	ゲル化剤の性質、市販介護食の飲み込み特性	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