

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・一般目標：GI0】 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・行動目標：SB0】 ・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・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 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
8	まとめ				実験
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 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
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			