

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】					
<p>&lt;概略&gt; 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。</p> <p>&lt;学習目標&gt; 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。</p>					
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)					