

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 |
| 【ディプロマポリシーとの関連性】 | | | | | |
| 知識・理解 | | 思考・判断 | | 態度 | |
| ◎ | | ○ | | ◎ | |
| 【概要・一般目標：G10】 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：SBO】 ・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 | | | SBO 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 | | | | 実験 実験 実験 実験 実験 実験 実験 実験 |
| 2 | 官能評価法 | | | | |
| 3 | 植物性食品の調理性 | | | | |
| 4 | 動物性食品の調理性 | | | | |
| 5 | 成分抽出素材の調理性 | | | | |
| 6 | 食品の物性測定・粘度・静的粘弾性 | | | | |
| 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 | | | | |
| 8 | まとめ | | | | |
| 【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（4割）、レポート課題（4割）を基に、実習中の取り組み、態度も加味し総合的に評価する。 | | | 【履修上の留意点】 積極的に参加する。白衣必須 | | |