

授業科目

調理学実験

担当教員名 岩森 大	対象学年	1	対象学科	健栄
	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	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○	◎	○

授業の概要

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。**本科目は1回あたり3コマの連続授業である。**

授業の目的

実験を通して、調理過程における物理的あるいは科学的变化を、具体的に学ぶ。

学習目標

- ・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。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題		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	岩森 大
2	官能評価法	5味の識別、順位法、評点法の実施	実験	岩森 大
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	岩森 大
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	岩森 大
5	成分抽出素材の調理性	砂糖の性状、結晶化	実験	岩森 大
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	岩森 大
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	岩森 大
8	まとめ		実験	岩森 大

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	調理学実験	大羽和子、川端晶子編	学建書院	2003年		
参考書	食品の官能評価・鑑別演習	日本フードスペシャリスト協会	建帛社	2014年	2,200円+税	
その他の資料						

評価方法

レポート課題を基に、実習中の取り組み、態度も加味し評価する。

履修上の留意点

積極的に参加する。白衣必須

オフィスアワー・連絡先

TEL 025-257-4769

Mail iwamori@nuhw.ac.jp