

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者	
調理科学実習	1年次	必修	実習	1単位（45時間）	佐久間直美	
授 業 概 要						
<p>人間が日々健康な生活を営むための食べ物をいかにしたらおいしく、心身の健康に貢献できる食べ方ができるかを科学的に究明し、調理操作に対する科学的根拠を見出す。食品や調理に関する事柄法則性を見いだすとともに、調理の技術の向上、食生活の実践や指導に役立つ実験・実習を行い、調理学と併行し、理論と実験、実習の3つの分野が互いに補い合い、さらに統合的な観点から食生活に実践できるようになることを目的とする。</p>						
到 達 目 標						
<p>☆調理のコツを科学的に会得し、食品の取り扱い方と調理性を理解する。 ☆実験を通して調理の技術の要点を会得、おいしく仕上げる調理の技術の向上を図る。 ☆調理の疑問を解明し、さらに高度の研究を展開することができる。</p>						
回	学 習 内 容				担当教員	
1・2	調理科学実験に関する基礎知識、レポートの書き方				小杉ひかる	
3・4	調理科学に関する基礎実験 計量・計測・温度					
5・6	でんぷんの糊化、老化、温度降下に関する実験					
7・8	砂糖溶液の加熱温度と性質に関する実験					
9・10	調理と酵素に関する実験、調理と色素に関する実験					
11・12	官能評価法 味の対比、相乗効果					
13・14	植物性食品の調理性に関する実験①					
15・16	" ②					
17・18	" ③					
19・20	" ④					
21・22	動物性食品の調理性に関する実験①					
23・24	" ②					
25・26	" ③					
27・28	成分抽出素材の調理性に関する実験①					
29・30	" ②					
	介護食（市販品試食） 小テスト、大掃除					
学 習 方 法						
<ul style="list-style-type: none"> ・実習時は身支度（調理用白衣、帽子、爪切りなど）を整えること。 ・調理学・調理科学の講義で学んだ理論を、実習・実験を通して確認する。実習レポートは毎回作成し、期限内に提出すること。 						
評 価 方 法						
<p>[評価方法] 実習レポート、試験、実習態度により理解度を総合的に評価する。</p>						
先 修 科 目						
教 科 書、参 考 書						
調理科学実験 大羽和子 川端晶子 他 学建書院 七訂食品成分表2019 女子栄養大学出版部						