

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）	柄澤 美佳
授 業 概 要					
調理科学の講義で学んだ食品の調理特性等の基礎知識を、実験を通じて再確認する。調理操作に関する科学的根拠について、レポート作成を行うことでさらに理解を深める。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> <li>調理のコツを科学的に理解し、食品の調理特性を踏まえた適切な取り扱い方を修得する。</li> <li>本実習で修得したことを調理実習や献立作成等に活用する。</li> </ul>					
実務経験のある教員					
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
	調理科学に関する基礎実験 計量・計測・温度				
3・4	でんぷんの糊化、老化、温度降下に関する実験				
5・6	調理と酵素に関する実験、調理と色素に関する実験				
7・8	官能評価法 味の対比、相乗効果				
9・10	植物性食品の調理性に関する実験①				
11・12	" ②				
13・14	" ③				
15・16	動物性食品の調理性に関する実験①				
17・18	" ②				
19・20	成分抽出素材の調理性に関する実験①				
21・22	" ②				
23・24	介護食（市販品試食） 確認試験、実習室整備				
学 習 方 法					
<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>実習レポートは毎回作成し、期限内に提出すること。</li> </ul>					
評 価 方 法					
<p>[評価方法]</p> 実習態度および実習レポート70%、確認試験30%により評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
<ul style="list-style-type: none"> <li>調理科学実験 大羽和子、川端晶子 他（学建書院）</li> <li>NEW調理と理論 山崎清子、島田キミエ 他（同文書院）</li> </ul>					