

科目名	調理学実験			
授業形態	実験	学年	1	
開講時期	2021年度 前期	単位数	1	
担当教員	宮下 朋子、水尾 和雅			
内容および計画	調理とは、食品に様々な科学的変化を生じさせて食物にする操作のことである。その科学的変化を「食品の調理性」と捉えて、調理操作との関連を追求し、再現性のある調理方法を見出す学問が調理学である。 以上を踏まえ、本講座では、調理学の理論を実験を通して確認し、実際の調理に生かせる力を養い、身につけることを目的とする。			
1	1. 調理学実験の意義 ①調理学実験とは ②調理学実験による調理学へのアプローチと事例について ③調理学実験ノートの書き方			
2	2. 野菜の切り方 調理で用いる基本的な野菜の切り方を学ぶ。			
3	3. 正しい計量器具の扱い方、食品の目測 手洗いの実験			
4	4. 野菜・果物の調理過程における色の変化			
5	5. 米の浸水時間・吸水量および炊飯			
6	6. もち米の吸水量と蒸しもち米			
7	7. 小麦粉に加える水や副材料の量とその役割			
8	8. 卵液の濃度と加熱による凝固			
9	9. 肉の加熱要領			
10	10. セラチンの調理性			
11	11. 砂糖の加熱による変化			
12	12-1. 各班で計画した調理学実験			
13	12-2. 各班で計画した調理学実験			
14	13. まとめ			
15				
教科書				
	タイトル	著者名	出版社	発行年
	NEW 調理と理論 第二版	山崎清子ほか	同文書院	2021
参考書	新 調理学実習 第二版 (2021年3月発行)			
成績評価				
	評価方法			割合(%)
	実験ノート			100

学習到達目標	<p>①実験の目的を理解出来る。</p> <p>②実験条件により異なる各サンプルの違いを理解できる。</p> <p>③実験ノートを整理して書くことができる。</p> <p>④実験結果を実際の調理過程で起きる現象に結び付け、調理操作に生かすことができる。</p>
先修条件	食品学、栄養学
実務経験	
その他	