

授業科目	実践調理・調理科学演習				単位	1		
履 修	選択	関連資格			ナンバリング	NT32501J		
開講年次	4	開講時期	前期	該当DP	DP3-1 DP4-2			
担当教員	山田 志麻							
授業概要	<p>数種の官能検査を実際に行い、検定法や評価法を学ぶ。 調理操作による種々の実験を行い、食品素材の調理特性、調理操作の科学的必要性について理解する。 様々な状況に応じたメニューを提案し、実践できる能力を養う。 栄養士として注目すべき食材やメニューに触れる。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<p>数種の官能評価の方法を理解し、実施、検定、評価の工程を学ぶ。 食品材料の特性を知り、食品の組織や成分がどのように変化するかについて化学的・物理的な面から実験及び測定を行う。 調理に関する現象を科学的に理解し、食生活の実践に役立つ基本的な理論や考え方の習得を目標とする。 未知の調味料や食材・メニューに興味を持ち、食した料理を自作できる力を身につける。</p>							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	0	0	40	60	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)								
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)			40				40	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)				60			60	
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)								
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
食材の鑑別ができ、味わた料理を実践調理できるようになる。 食した料理をヒントに新たなメニューを創作できるようになる。				食材の調理特性を理解し調理することができる。 食材を鑑別できるようになる。				
授業計画								
進行	テーマ・講義内容			授業の運営方法		学習課題(予習・復習)		予習・復習時間(分)
1	官能評価 1 3点識別・嗜好試験			講義・演習		復習:レポート作成		60分

2	官能評価 2 3種のパウンドケーキの官能評価	講義・演習	復習:レポート作成	60分
3	調理科学実験 1 卵白の起泡性・安定性(添加材量の影響)	講義・演習	復習:レポート作成	60分
4	調理科学実験 2 ドウの性状と調整条件による違い	講義・演習	復習:レポート作成	60分
5	調理科学実験 3 寒天・ゼラチン・カラギーナンの添加物の影響	講義・演習	復習:レポート作成	60分
6	調理科学実験 4 でん粉ゾルの調味料添加の影響	講義・演習	復習:レポート作成	60分
7	調理科学実験 5 増粘剤の粘度変化・介護食に適したゲル化剤濃度	講義・演習	復習:レポート作成	60分
8	実践調理 1 旬の梅を使った料理	講義・演習	復習:レポート作成	60分
9	実践調理 2 多種類のディップを作る	講義・演習	復習:レポート作成	60分
10	実践調理 3 豆腐を使ったデザートを作る	講義・演習	復習:レポート作成	60分
11	実践調理 4 豆腐ミートを使った料理を作る	講義・演習	復習:レポート作成	60分
12	実践調理 5 今どきの食材・献立を知る 1	講義・演習	復習:レポート作成	60分
13	実践調理 6 今どきの食材・献立を知る 2	講義・演習	復習:レポート作成	60分
14	実践調理 7 今どきの食材・献立を知る 3	講義・演習	復習:レポート作成	60分
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				

27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	衛生・安全・嗜好性に配慮する。実習室では、必ず白衣と帽子を着用し、アクセサリーやマニキュアは厳禁とする。これまでに学んだ調理理論や調理操作を復習し、調理技術を磨いておく。			
テキスト	調理科学実験(建帛社) 調理学の基本(同文書院)			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	調理と理論(同文書院) 身近な食べものの調理科学実験(建帛社)			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	これまで基礎・応用と調理技術を修得した。これからは調理の創作・創造力を身につけるよう、日ごろから海外の料理や流行りの食材、フードビジネス等に関心を寄せ、これまでにない新しい食の創造性を高め、実践できるよう努力しましょう。			
達成度評価に関するコメント	授業を欠席した場合でもレポートは必ず提出すること。 すべてのレポートが提出されていることが単位修得の条件。 評価はレポートの内容により行う。			

