

授業科目	実践調理・調理科学演習				実務家教員担当科目	-					
単位	1.	履修	選択	開講年次	4	開講時期	前期				
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。また、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。最終的に①食材の特徴や取り扱いを熟知し、②条件に応じたメニューを提案し、③調理理論・実技を活かした料理を創作し、④評価できることを目標とする。</p>										
授業形態	講義・演習			授業方法	<p>アクティブラーニング（実習・グループワーク・プレゼンテーション） ICTの活用（Classroomに提出された課題を評価・採点し、質問を受け付ける）</p>						
学生が達成すべき行動目標											
標準的レベル	<p>官能検査の手技を修得し、実践に活かすことができる。（DP3-1） 条件に応じたメニューを検討し実践できる。（DP4-2） フードコーディネートを実践できる。（DP4-2）</p>										
理想的レベル	<p>食材の鑑別ができ、味わっ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。 フードコーディネートされた料理の撮影ができるようになる。</p>										
評価方法・評価割合											
評価方法	評価割合（数値）				備考						
試験											
小テスト											
レポート	40%										
発表（口頭、プレゼンテーション）	60%										
レポート外の提出物											
その他											
カリキュラムマップ（該当DP）・ナンバリング											
DP1	-	DP2	-	DP3	○	DP4	○	DP5	-	ナンバリング	NT32501J
学習課題（予習・復習）										1回の学習目安（時間）	
復習：レポート作成										1	
授業計画											
第1回	官能評価1 3点識別・嗜好試験										
第2回	官能評価2 3種のパウンドケーキの官能評価										
第3回	調理科学実験1 卵白の起泡性・安定性（添加材量の影響）										

第4回	調理科学実験 2 ドウの性状と調整条件による違い
第5回	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
第6回	調理科学実験 4 でん粉ゾルの調味料添加の影響
第7回	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
第8回	実践調理 1 郷土料理をつくる
第9回	実践調理 2 外国料理をつくる
第10回	実践調理 3 デザートをつくる
第11回	実践調理 4 ソフト食をつくる
第12回	実践調理 5 試作（フードコーディネートと撮影）
第13回	実践調理 6 デモンストレーション①
第14回	実践調理 7 デモンストレーション②
第15回	実践調理 8 デモンストレーション③
テキスト	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	おいしいかわいい料理写真の撮り方 改訂版（手持ちのカメラとスマホで撮れるフードスタイリングと撮影の本）（イカロス出版） 調理科学実験（建帛社） 調理学の基本（同文書院） 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）
課題に対するフィードバックの方法	課題（レポート）は採点后、返却する。
学生へのメッセージ	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。

ジ・コメ
ント

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。