

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	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。										
授業形態	対面授業				授業方法	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）					
学生が達成すべき行動目標											
標準的レベル	①官能検査の手技を修得し、実践に活かすことができる。（DP1-2, DP2-1） ②条件に応じたメニューを検討し実践できる。（DP2-1） ③フードフードコーディネートを実践できる。（DP2-1）										
理想的レベル	①食材の食材の鑑別ができ、味わった料理を実践調理できるようになる。（DP2-1） ②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。（DP2-1） ③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。（DP2-1）										
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 回の目安時間（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 米粉・白玉粉団子の加熱										

第4回	調理科学実験 2 卵白の起泡性と卵の加熱
第5回	調理科学実験 3 各種卵料理と加熱
第6回	調理科学実験 4 ゆで麺の違い
第7回	調理科学実験 5 蒸しパンの膨化
第8回	調理科学実験 6 蒸しパンの膨化剤
第9回	調理科学実験 7 でんぷんの加熱と調味料添加の影響
第10回	調理科学実験 8 増粘剤の粘度と介護食ゲル化剤の比較
第11回	調理科学実験 9 各種ゲルの添加物による特性
第12回	調理科学実験 10 魚のすり身・酢しめ・イカの加熱
第13回	実践調理 1 ソフト食の作成
第14回	実践調理 2 郷土料理の作成
第15回	実践調理 外国料理の作成
テキスト	イラスト調理科学（東京教学社）
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。
--------	--