

22127	調理学実験 a、b Cookery Science Laboratory		1年次～ 前期 1単位
担当者	小西 優子	履修可能学科	F
		関連資格	教職(F)
サブタイトル	今までと違った調理との出会いのために		
授業内容 ・ ねらい	<p>調理学における実験では、調理のプロセスでの様々な現象に関して、法則性の発見や確認を行なうことで、調理学の理論的な基礎がためを目指しています。同時に、科学的、分析的素養を身に付ける目的もあります。本実験では、何気なく口にしていた身近な食べ物を、おいしい食べ物に調製するための方法を学びます。また、おいしさの評価についても実験します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験に関する講義 2. 計量・計測に関する実験 3. 砂糖に関する実験 4. 小麦粉に関する実験 5. 鶏卵に関する実験 6. さつまいもの酵素に関する実験 7. ゼリーに関する実験 8. 寒天ゼリーの官能検査 		
教科書 参考書	教) 『新版身近な食べ物の調理学実験』 (建帛社)		
評価方法	出席状況、実験態度、レポートにより評価します。		
事前準備学習 履修条件等	身支度をきちんと整える。安全に十分留意する。		