

22160 卒業研究（演習）k Graduation Study and Seminar		4年次 通年 4単位	
担当者	渡辺 敦子	履修可能学科	F
		関連資格	
サブタイトル	「調理」に関する卒業研究		
授業内容 ・ ねらい	<p>どんな食品も調理して食物にしてから、人間は食物を口に運びます。食品は、調理の過程でおいしく、安全になり、消化しやすくなります。調理の過程における食品材料の化学的、物理的変化を学び、おいしく、安全で、消化しやすくするのが調理学です。</p> <p>調理科学の講義や調理学実験・実習で学んだ調理過程に関する基礎知識と、調理過程で食品材料に生じる栄養素・呈味成分・物性などに関する知識、テクスチャーおよびおいしさの評価方法に関する知識などを基に、本演習では、食文化、食行動についての調査や調理過程での食品の変化について実験により「卒業研究」をまとめます。</p>		
授業計画	<p>前期：研究テーマの決定 文献収集 調査や実験・実習の準備 調査や実験・実数の実施</p> <p>後期：結果のまとめ 卒業研究（論文）の作成</p>		
教科書 参考書	図書館や研究室の書籍などを活用します。		
評価方法	卒業研究に取り組む態度と研究内容、出席状況などを総合的に評価します。		
事前準備学習 履修条件等	調理学実験を必ず履修していること。 グループ研究（2～3人） 受入れ人数：10名		