

令和3年度			
講習の区分	<選択領域講習>受講者が任意に選択して受講する領域	講習 時間数	6 時間
講習の名称	【選択】おいしさと調理の科学	講習形態	講義、実習
開設者	長崎県立大学	定員	25名
開設日/時間	令和3年6月12日(土) / 8:55~16:30	会場	長崎県立大学シーボルト校東棟1階 E110講義室他(西彼杵郡長与町)
履修認定対象職種	教諭、栄養教諭	主な受講対象者	幼稚園、小学校、中学校、高等学校(教諭、栄養教諭)
担当教員(講習代表者) / Eメールアドレス/TEL 担当教員： 荒木 彩 (看護栄養学部) /aarak@sun.ac.jp/095-813-5188			
担当教員(分担担当者等) 石見 百江(看護栄養学部)			
講習のねらい/講習方法/講習到達目標 講習のねらい： 味の感じ方の違いや、調理法の違いによるタンパク質の変化について知り、日常で何気なく行っている調理の科学的側面を官能評価や、調理科学実験を行うことで、より深く学ぶ。 講習方法： 講義及び実習 講習到達目標： ①味覚や、おいしさを感じるメカニズムについて理解する。 ②食品を調理することで起こる科学的変化を理解する。			
講習内容(概要) /講習計画(時間毎の講習内容を含む) /キーワード 講習内容(概要)： 現代では、様々な料理を簡単に食べることができる「食の簡便化」が進んでいる。しかし、偏った栄養摂取による生活習慣病は低年齢にまで及び、国を挙げて食育を推進することが急務となっている。食育は、おいしく食べる体験を通じて食への興味・関心を引き出すことから始まるため、本講義では、調理の科学的側面を理解し、おいしく食べる工夫について考えていく。講義をはじめ、実習および演習によってより理解を深める。 講習計画・内容：			
	内容等	時間	担当教員
	オリエンテーション	8:55~9:00	荒木彩
	おいしさとはなにか	9:00~10:30	荒木彩
	だしの取り方と官能評価(途中10分休憩)	10:30~12:00	荒木彩・石見百江
	昼休憩	12:00~13:00	
	卵のゲル化とテクスチャー	13:00~13:30	荒木彩
	卵のゲル化実験(途中20分休憩)	13:30~16:00	荒木彩・石見百江
	筆記試験	16:00~16:30	荒木彩
キーワード： (調理科学) (官能評価) (おいしさ)			
成績評価の方法	講義・実習中の取り組み、試験の成績などを総合的に判断します。		
成績評価の基準	成績評価は、到達目標達成点を100点とし、総合点で60点以上を合格とします。		
履修認定の方法	成績評価の総合点で合格点に達した受講者に対して履修認定します。		
教科書・教材・参考書	参考書：『新調理学プラス』松本美鈴他著、光生館、『健康を考えた調理科学実験』綾部園子他著、アイ・ケイコーポレーション、『New 調理と理論』山崎清子他著、同文書院		
各自で準備するもの	エプロン、三角巾、マスク		
受講上の注意	1. 視聴障害や聴覚障害などのため、受講に際して特別な配慮が必要な方は、受講申込前に事務局へお問合せ下さい。 2. 遅刻は原則として認めません。		