

講習の名称	【選択】食品のおいしさと調理特性について
講習の概要	午前の部では、食品のおいしさについて味覚、官能検査の種類や実際のやり方などを含めて学びます。その後、だしの違いによる嗜好性について簡単な官能検査を用いて評価します。午後の部では、甘味料として利用される砂糖が、様々な性質をもつことを、科学的に学びます。砂糖の種類とその調理特性について、実習を通して理解を深めます。最後に講義・実験を踏まえて、本講習に関する内容の筆記試験を行う予定です。
担当講師	楠本 健二（地域教育文化学部担当准教授）
講習開設日	平成 30 年 8 月 5 日
開設時間	8:50～16:10
開催地	山形県山形市
会場・教室	地域教育学部 1 号館 4 階 調理実習室
対象職種	教諭 養護教諭 栄養教諭
主な受講対象者	小・中・高等学校教諭（家庭）、養護教諭、栄養教諭
受講予定人数	20 人
受講者への連絡事項 （持ち物等）	エプロンか白衣、三角巾、ハンドタオル、筆記用具
評価基準	午前中は、身近にある甘味料についての講義と簡単な官能検査を実施します。 その後、実習内容の筆記試験を行い、評価します。 60%以上で合格とします。 午後は、甘味料を代表的する砂糖に関する授業と調理特性に関する実習を実施します。 その後、実習内容の筆記試験を行い、評価します。 60%以上で合格とします。
評価の観点	様々な甘味料や官能検査、砂糖の調理特性について、授業と実習を通して理解できたか。
その他特記事項	