

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	08201
----------	-------

1. 開設大学	鈴峯女子短期大学 食物栄養学科	開講場所 (キャンパス・施設)	本学
2. 科目名	食べ物のおいしさを科学しませんか		
	学問分野	番 号	名 称
3. 担当教員	岡本洋子 鈴峯女子短期大学 食物栄養学科教授		
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 27 年 7 月 30 日 (木) 10 時 00 分 ~ 15 時 00 分		
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /
	13 回目 /	14 回目 /	15 回目 /
5. 募集定員	20 人		
6. 科目内容・ 授業計画	<p>【授業の目的】 食べ物のおいしさは、味やにおいといった要素とともに、外観やテクスチャーも重要な要素であり、さらに心身の健康状態、食卓の雰囲気などが加わり、相互に関わり合って総合的に評価されるものです。おいしさの要素の中で、“味”を取り上げて、健康との関連も含めて、受講生の皆さんとともに考えます。</p> <p>【授業計画】 下記の内容で行います。 1) 食べ物のおいしさに関与する要因 2) 味を感じる仕組み 3) 基本味とその他の味 4) 味の相互作用 5) 食べ物のおいさと健康 6) 官能評価によるおいしさの測定 2点識別・嗜好試験法を用いて甘味や塩味の強さを比較し、甘味・塩味を低減してもおいしく食べられる調理方法を考えます。</p> <p>【授業形態】 授業の前半は講義を行い、後半には実験実習室に移動し、実験を行います。</p>		
7. 受講料	無料		
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし		
9. 開講条件※1 (あり)・ない	<p>① 最少開講人数 (5 人) 定員超過の不許可は選考により決定</p> <p>② 不許可・不開講通知日 (7月17日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月18日(土)以降の開講科目は6月末まで)</p>		
10. その他特記事項	<p>受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ・女子生徒に限ります。 ・筆記用具・エプロン・三角きんを持参してください。 ・昼食を持参してください。 		
11. 開設大学への 交通手段	<p>http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。</p>		

※1 申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。