

3. タキソノミーテーブル作成(6月30日〆切)

タキソノミーテーブル（教育目標の分類体系：タキソノミー）

科目名 調理科学

(2024年6月27日作成)

氏名 笠井恵里

No.1

内容 (〇〇する 力がある) 事実、概念、 手続き、メタ認知	想起する	理解する	応用する	分析する	評価する	創造する
	(再認、再生)	解釈、例示、分類、推 論、比較、説明	実行、遂行	比較、組織 結果と原因	チェック、判断	生み出す、計画 できる、汎化
1. 米、小麦の調理特性	<ul style="list-style-type: none"> ・米の成分および構造が説明できる。 ・小麦粉の成分および品質特性による分類が説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・米の調理（白飯、味付け飯、酢飯、炒め飯）のポイント（それぞれの違い）が説明できる。 ・米粉の種類および調理（種類による違い）が説明できる。 ・小麦粉の膨化調理について説明できる。 			<p>白飯、味付け飯、酢飯、炒め飯のポイント（それぞれの違い）をまとめなさい。</p> <p>米粉の種類および種類による調理特性の違いをまとめなさい。</p> <p>グルテン形成に及ぼす影響をまとめなさい。</p>	
2. 牛乳、鶏卵の調理特性	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳の加熱、酸添加による変化について説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏卵の調理特性（希釈性、泡立ち性、熱凝固性、乳化性）について説明できる。 			<p>牛乳の加熱による皮膜形成および酸による凝固に関与する成分、調理上の注意点をまとめなさい。</p> <p>鶏卵の熱凝固性について、熱凝固に及ぼす添加</p>	

