

2. e-Learning 科目の科科学修到達目標並びに課題(5月31日〆切)

No	テーマ	学修到達目標	内容	課題
第1講	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。 ・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。 ・小麦粉の成分および品質特性による分類が説明できる。 ・小麦粉の膨化調理について説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 米の成分および構造 (2) 白飯、味付け飯、酢飯、炒め飯の調理 (3) 米粉の調理 (4) 小麦粉の成分および分類 (5) 小麦粉の膨化調理 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 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。 (2) 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。 (3) グルテン形成に及ぼす影響をまとめなさい。
第2講	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。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 牛乳の成分 (2) 牛乳の加熱による皮膜形成 (3) 牛乳の酸による凝固 (4) 鶏卵の成分および構造 (5) 鶏卵の調理特性（希釈性、泡立ち性、熱凝固性、乳化性） 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 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。 (2) 鶏卵の熱凝固性について、熱凝固に及ぼす添加物の影響も含めまとめなさい。