

岡山大学 第13&14回 次世代理系人材育成プログラム

2月11日 (日)

「知的わくわく磁性流体モデル」を大学と中学校が協働で実現し、  
科学のわく組みを動かせる次世代理系人材を育成する！

第13回講座 10:00~12:00

調理科学 1

講師：東洋大学 露久保先生

昼食 12:00~13:00

第14回講座 13:00~15:00

調理科学 2

講師：東洋大学露久保先生

※理系人材育成プログラム受講生の皆さんへメッセージ

日本大学 野内先生 (国立教育政策研究所 前教育課程調査官)

東洋大学 後藤先生 (国立教育政策研究所 前教育課程研究センター統括研究官)

事務連絡 15:30~15:50

本年度最終日

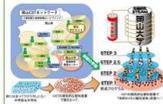
3月17日 (日) ポスターセッションについて

準備物

上履き (必要)  
筆記用具と実験ノート (必要)  
エプロン、マスク等  
(必要に応じて)

弁当  
撮影できる機器  
(ほかの受講生撮影×)

事後のレポートは  
ビジュアルに



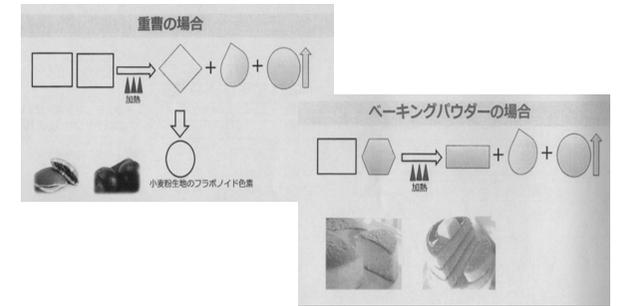
自分の考えを発表して議論



重曹とベーキングパウダーの違いは



明確に異なる なぜ?



なぜ異なるのかを科学で解き明かすと

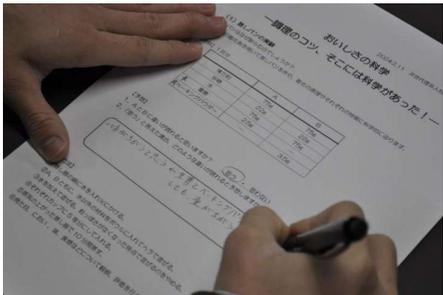


蒸しパンの実験 ベーキングパウダーと重曹で膨らませた時に原理? 結果は?



野内、後藤先生からのメッセージ

調理科学とは何か なぜこの分野の研究者になりたいと思ったのか



受講生とディスカッション



蒸しパンの実験の他、アミノカルボニル反応、アクトミオシンの形成などの実験があり、講座後に受講生の質問の行列が30分以上続く

おいしさの科学 調理のコツ そこには科学があった!?