

講義科目 : 調理学実習Ⅲ (69・68期生)	単位数 : 1
担当 : 杉野 香江	学習形態 : 選択科目
	栄養士免許必修科目

#### 講義の内容・方法および到達目標

調理学・調理学実習Ⅰ・Ⅱで習得した調理学の知識や、理論に基づく調理操作を基に、各ライフステージに合わせた栄養管理のできる能力を養うことを目的とする。具体的には、各ライフステージや個人に合わせた献立作成、調理、評価方法を学び、さらに食品の特性の理解や行事食・特別食の実習を通して、栄養士としての栄養管理・栄養教育・給食管理に生かすことができる技術の習得を目指す。

#### 授業計画

第1回	オリエンテーション・献立作成 (妊娠期)
第2回	調理実習 (小麦粉の調理性)
第3回	調理実習 (妊娠期の食事)
第4回	献立作成 (幼児期・アレルギー対応食)
第5回	調理実習 (離乳期の食事)
第6回	調理実習 (幼児期・アレルギー対応の食事)
第7回	献立作成 (思春期)
第8回	調理実習 (日本料理応用)
第9回	調理実習 (思春期の食事)
第10回	献立作成 (閉経期)
第11回	調理実習 (西洋料理応用)
第12回	調理実習 (閉経期の食事)
第13回	献立作成 (高齢期)
第14回	調理実習 (高齢期の食事)
第15回	まとめ・器具の管理

#### 教材・テキスト・参考文献等

「調理学実習Ⅰ」「応用栄養学」で使用した教科書・参考書を適宜参考にする。  
また、実習で使用する献立・資料等は必要に応じ配付する。

#### 成績評価方法

実習に取り組む姿勢 (50%)、レポート (50%) により評価する。

#### その他

班単位での学修が中心となるため、極力遅刻・欠席をしないよう、心掛けてください。