

## 《単位互換提供科目詳細（シラバス）》

\* 科目 No. 2533

## 科目概要記入欄

1. 開設大学名	安田女子大学	科目開講 キャンパス	安田女子大学		
2. 科目名	正式科目名	生活の科学A		クラス名	
	副題	調理学－食べるということ・食と生活		配当年次	1～4年
	旧科目名				
	学問分野	番号	44	名称	IV複合系 食物
	サテライトで開講される科目の科目群			A群	B群
3. 担当教員名	鳥井 葉子				
4. 単位数	2単位	5. 開講学期	後期		
6. 開講期間 曜日・時間	2017年9月25日(月)～2018年1月22日(月) 月曜日 13:00～14:30				
個別開講日	1回目 9/25	2回目 10/2	3回目 10/16	4回目 10/23	5回目 10/30
	7回目 11/13	8回目 11/20	9回目 11/27	10回目 12/4	11回目 12/11
	13回目 12/25	14回目 1/15	15回目 1/22	16回目 /	試験日 /
7. 基礎知識の有無	1. 「基礎知識を必要とする科目」 ( ) ②. 「基礎知識を必要としない科目」				
8. 募集人数 (総授業定員)	5人 ( )	9. 定員超過時の 選考方法	書類選考		
10. 科目内容・ 授業計画	<p>健康的な食生活をめざして調理の基礎知識を得、生活実践課題を発表する。 到達目標 ①日本食を中心とした食事様式を理解する。②衛生的な食生活を理解する。③基本的な食事作りの知識を理解する。④栄養バランスのとれた食事の重要性を理解する。⑤食品に適した保存方法と調理方法を理解する。⑥得た知識を活かして日常生活で食事づくりをして発表・考察する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>オリエンテーション 食事様式</li> <li>日本の食生活と文化 基本的な切り方</li> <li>食生活の基礎 (計量と食品概量 味付け)</li> <li>衛生的な食生活 食品の保存</li> <li>健康と食事 栄養バランス</li> <li>栄養バランスのとれた食事計画</li> <li>調理操作</li> <li>加熱調理</li> <li>生活実践の発表 (1) 栄養バランスのとれた食事</li> <li>食事づくりの基本 (食品の選び方)</li> <li>食事づくりの基本 (食品の特徴と調理)</li> <li>野菜の特徴と調理 (冬野菜)</li> <li>生活実践の発表 (2) 段取りをふまえた調理</li> <li>野菜の特徴と調理 (春夏秋野菜)</li> <li>食生活の振り返りと見直し</li> </ol>				
11. 試験・評価方法	小テスト (30%)・課題提出および生活実践課題発表 (70%)				
12. 別途負担費用	特になし				
13. その他特記事項	男子受入可 食生活の知識が不足していると思う人、食事づくりが苦手な人を対象とする科目。専門教育で「食」関連科目を履修しない学生向けの科目。				
14. サテライト科目の 社会人受講について	科目等履修生 (単位付与) として受け入れ			可	否
	聴講生 (単位認定不要) として受け入れ			可	否