

**【授業の到達目標および概要】**

授業のテーマ及び到達目標：栄養素の供給が食事を介して行われることを大前提とし、口腔内感覚としてのおいしさの意義、食事計画における対象者の摂食機能への対応を理解する。ライフステージごとの特徴を配慮した食事計画のあり方を学び、対象に応じた食事計画ができるようになる。

授業の概要：調理教育として食事の理解と食事を作り上げるための調理技術を取り上げる。食事計画に関しては、対象のライフステージにおける口腔機能に焦点をあて、口腔機能からみたおいしさや、各ライフステージの特性を解説し、食事への展開を学ぶ。加えて、食事設定能力の1つとしての「調理技術」について概説する。

**【授業計画】**

- ①② 食事におけるおいしさの意義
- ③ 食事計画における食品群と食事バランスガイドの活用
- ④ ライフステージ別にみた食事計画（1）：乳幼児・学童期のおいしさの獲得・口腔機能の発達
- ⑤ ライフステージ別にみた食事計画（2）：青年期・成人期
- ⑥ ライフステージ別にみた食事計画（3）：高齢者、フレイル予防
- ⑦ 調理教育における料理を媒体とした実践指導

**【授業外学習】**

授業時に紹介する論文を読むことやそれに関連する論文や書籍を各自検索し、内容の理解を深める。さらに自身の研究テーマへの関連性を探る。

**【成績評価の方法・基準】**

授業への参加度（授業時の討論での発言内容など）50%、課題レポートの内容50%により評価を行う。

**【教科書】**

特になし

**【参考書】**

その都度指示

**【教材】**

その都度配布物を配布する。

**【備考】**

特になし