

【エキスパート管理栄養士養成シリーズ】調理学[第3版] 章末予想問題 解答

1章

1 解答 (5)

2 解答 (1)

2章

1 解答 (5)

2 解答 (3)

3章

1 解答 (5)

2 解答 (4)

4章

1 解答 (1)食品自体の分子が運動し発熱する

2 解答 (1)歯ごたえはよくなる

3 解答 (5)アントシアン系色素を赤くする

4 解答 (1)卵白泡の安定性をよくする

5 解答 (5)

6 解答 (4)

7 解答 (2)

5章

1 解答 (5)

2 解答 (2)

3 解答 (3)(5)

4 解答 (1)

5 解答 (2)

6 解答 (2)

7 解答 (4)

8 解答 (4)

9 解答 (4)

10 解答 (3)

11 解答 (5)

12 解答 (5)

6章

1 解答 (5)

2 解答 (4)

3 解答 (2)

4 解答 (3)

5 解答 (3)

6 解答 (5)

7章

1 解答 (3)

2 解答 (5)

3 解答 (5)

4 解答 (3)

5 解答 (2)

6 解答 (5)

7 解答 (5)

8章

1 解答 (3)

a. きざみ食の場合も、混ぜてしまわないで、それぞれの食材の味がわかるように食べると、おいしさを味わうことができ、QOL の向上にもつながると考えられる、

b. 食べさせられているというのはとても負担になるので、いろいろな話をするなどして「作業」のような気持ちにさせないよう配慮するとよい、

e. 高齢になると、唾液の分泌や嚥下能力の低下などから、若いころより食事中の水分が必要になる場合が多い、疾患のある場合などを除いて、あくまで本人の食べやすい食べ方を尊重す

るほうがよい,

2 解答 (2)

a. 食育では栄養だけでなく、さまざまなことを学ぶことができる、これまで学校給食では食を提供することに重点が置かれすぎていた、近頃は生活習慣病の予防などのためにますます必要とされている栄養教諭を設置する方向にあるものの、子どもへの食育はもっと広い視野をもたなければならない、

d. 子どもの頃に厳しい制限食を行うと、栄養失調や心理的な負担になりやすいので、症状を丁寧に観察し、最低限の制限で対応するよう試みる、

e. 生活習慣によっては、小学生年齢から生活習慣病の傾向が表れるので、子どもには子どもが理解できる方法を提示して、よい生活習慣を身につけさせるようにする必要がある、

3 解答 (4)

a. b. ユニバーサルデザインとは、すべての人が、特殊な用途のためのものと感じることのない、使いやすいデザインのことであり、障害のある人が使いやすいことを目指すことをバリアフリーという、

c. ユニバーサルデザインは、どんな人も援助がなくても間違ったり、使いにくかったりしないで使うことができることを目指している、

4 解答 (3)

5 解答 (5)

6 解答 (4)

7 解答 (2)

8 解答 (3)