

科目名 (科目番号)	食品・メニュー開発実習 (時間割参照)	教員名 中村佐多子	学科等	保健栄養	選択	履修年次	4
			曜日・時限等	時間割表参照	単位数	1	
			授業形態	実験・実習	オフィスアワー	非常勤講師	
授業概要	栄養欠乏時代の食物栄養学、栄養過剰時代の人間栄養学、人生100年時代の健康栄養学と社会背景とともに栄養学の焦点が変わってきている。本実習では、日本の健康寿命延伸の問題点・課題を踏まえて、食の面からの解決案を食品・メニューとしてプランニングすることで、知識と発想を融合させることを目指す。						
目的・目標	目的:将来の就職先で食品・メニュー開発をするため、対象者を理解して計画的に立案することができるようになる。 目標:食品・メニュー開発をする企画力を演習を通じて身につける。						
準備学習	毎回の授業の到達目標と学習内容を十分に理解しておくこと。						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	オリエンテーション	到達目標:日本の人口問題から健康寿命延伸のための対策等説明できる。 学習内容:授業の目的、授業の進め方について説明する。				
	2	社会経済情勢の変化	到達目標:日本社会の成熟化と気候変動、資源の有限性を理解する。 学習内容:日本社会の成熟化と気候変動、資源の有限性について資料をベースに学ぶ。				
	3	現代の日本人の健康観・高齢者の身体的特徴	到達目標:現代の日本人の健康観と高齢者の身体的特徴を理解できる。 学習内容:現代の日本人の健康観と高齢者の身体的特徴を資料をベースに学ぶ。				
	4	高齢者イベント食のメニュー立案	到達目標:高齢者イベントメニューを企画できる。 学習内容:高齢者イベントメニューを企画し、グループで討議する。				
	5	宅配食演習	到達目標:高齢者向けの宅配弁当を再現し、考察する。 学習内容:高齢者向けの宅配弁当を実際に作り、グループで討議する。				
	6	高齢者用常食演習	到達目標:高齢者施設の常食を再現し、考察する。 学習内容:高齢者施設の常食を実際に作り、グループで討議する。				
	7	高齢者嚥下対応食演習	到達目標:高齢者施設の嚥下対応食を再現し、考察する。 学習内容:高齢者施設の嚥下対応食を実際に作り、グループで討議する。				
	8	調理システムとは	到達目標:給食運営の一連の流れと調理システムを習得する。 学習内容:給食運営の一連の流れと調理システムを資料をベースに学ぶ。				
	9	アッセンブリーサーブシステム演習	到達目標:高齢者の食事をアッセンブリーシステムを活用し試作する。 学習内容:アッセンブリーシステムで試作した後、グループで討議する。				
	10	同システムを活用した献立作成①	到達目標:高齢者の栄養計画の一部である献立作成(1食)を理解する。 学習内容:サンプリングした料理から高齢者の献立(1食)を立案する。				
	11	同システムを活用した献立①の実習	到達目標:高齢者の栄養計画の一部である献立作成(1食)を理解する。 学習内容:前講で立案した献立を試作し、結果をまとめる。				
	12	機能性表示食品	到達目標:栄養や保健機能に関する食品表示制度について理解する。 学習内容:栄養や保健機能に関する食品表示制度について資料をベースに学ぶ。				
	13	機能性おやつ	到達目標:高齢者のおやつ役割を理解する。 学習内容:機能性を意識したおやつを考案し、グループで討議する。				
	14	プレゼンテーション	到達目標:高齢者の低栄養改善の具体策をまとめることができる。 学習内容:低栄養に着目した高齢者の食事指針を議論し、現実的な提案をプレゼンする。				
	15	総まとめ	本実習で得られた学びを総括し、グループで発表する。				
成績評価の方法・基準	高齢者向けメニュー40%、総まとめレポート60%を総合して評価する。 (対面・オンライン共通)						
教科書	適宜、資料を配布する						
参考図書							
教員からのメッセージ	給食現場におけるメニュー開発は、提供システムの変化とともに変化しています。しかし、“食べること”でからだは作られることは不変です。人生100年時代、フレイル予防を意識した食品・メニュー開発にトライしてみましょう。						