

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
特別演習	服部 知美	演習	4		1,2,3,4	1,2,3,4	1,2,3,4
授業概要 授業目的	<p>本演習では、国の制度上の食品である保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)のうち特に機能性表示食品について学習、調査、献立開発等の研究を行う。</p> <p>はじめに保健機能食品制度が開始された目的や制度の内容を学習して理解を深める。</p> <p>その後、日常の食生活に役立てるために機能性表示食品をいかに分かりやすく食事の献立にアレンジして国民に示すか、さらに単品だけでなく一食として栄養価、味や量のバランス、彩りにも配慮した献立の開発へと発展させる。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 調理試作と検討を重ねて完成度を高め、喫食者に喜ばれる食事づくりができる。 開発した献立を指導媒体例として、保健機能食品の正しい理解と利用を目的とした栄養指導ができる。 						
回	学習内容	回	学習内容				
1	保健機能食品の概要	16	機能性表示食品バランス弁当の立案				
2	機能性表示食品の学習 1 届け出情報の検索	17	機能性表示食品バランス弁当の栄養価計算				
3	機能性表示食品の学習 2 科学的根拠について	18	機能性表示食品バランス弁当の調理試作				
4	機能性表示食品を使用した 1 品料理の献立作成	19	バランス弁当試作品の分量修正等再試作及び分量確定				
5	機能性表示食品を使用した 1 品料理の調理試作	20	試作予備日及び最新の機能性表示食品届け出情報調査				
6	1 品料理試作の分量修正等の再試作及び分量確定	21	バランス弁当のレシピ集作成作業				
7	機能性表示食品を使用したバランス食の立案 1 回目	22	機能性表示食品を使用した自由献立の立案				
8	機能性表示食品バランス食の栄養価計算 1 回目	23	機能性表示食品自由献立の栄養価計算				
9	機能性表示食品バランス食の調理試作 1 回目	24	機能性表示食品自由献立の調理試作				
10	バランス食 1 回目試作の分量修正等の再試作及び分量確定	25	自由献立試作品の分量修正等の再試作及び分量確定				
11	機能性表示食品を使用したバランス食の立案 2 回目	26	試作予備日及び最新の機能性表示食品届け出情報調査				
12	機能性表示食品バランス食の栄養価計算 2 回目	27	自由献立のレシピ集作成作業				
13	機能性表示食品バランス食の調理試作 2 回目	28	レシピ集作成作業完成				
14	バランス食 2 回目試作の分量修正等の再試作及び分量確定	29	栄養指導媒体づくり				
15	1 品料理、バランス食のレシピ集作成作業	30	成果発表会				
予習内容 復習内容	献立に使用する保健機能食品や原案を考え、調理試作までに自宅等で前試作を行うこと						
教科書	教科書は使用しない。演習内容に応じて資料を配布する。						
成績評価	出席時に確認する予習内容 40%、調査、献立作成、調理全般に取り組む姿勢 60%、合計 100%						
実務経験							
その他 特記事項	正規時間外に学習を行うことがある。進度により内容変更や新たな調査を追加する場合がある。						