

| 科目名 (科目番号) | 食品・メニュー 開発実習 (091723) | 教員名 吉田 恵子 | 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 |
| | | | オフィスアワー | | D308研究室(吉田) | | |
| 授業概要 | 新しい食品やメニューを独自で開発する実習である。料理は創造である。また食品についても、既存の食品を加工したり、酵素や微生物を働かせることにより新たな食品ができる。学生が想像力を発揮できる実習である。実習の概要説明、実習計画：新しいメニューの開発(ヘルシメニュー、カレー、高齢者が簡単に出来るメニュー開発など) 食品の新しい加工法・殺菌法など地元の食材を利用した新食品、新メニュー開発を試みる。 | | | | | | |
| 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 | 食品・メニュー開発とは？ | 到達目標:この授業は選択であり、学生の自主的な実習であることを理解する。 学習内容:実習の進め方について学習する。 | | | | |
| | 2 | ヘルシメニュー その1 | 到達目標:ヘルシーメニューを考える。 学習内容:茨城県栄養士会主催のヘルシーメニューについて学習する。 | | | | |
| | 3 | ヘルシメニュー その2 | 到達目標:試作後、メニューを調整する。 学習内容:作成したメニューの試作をする。 | | | | |
| | 4 | ヘルシメニュー その3 | 到達目標:応募書類を完成させる。 学習内容:応募書類の作成。 | | | | |
| | 5 | 茨城産の栗を利用したメニュー開発① | 到達目標:栗を使ったメニューを開発する。 学習内容:メニューを考え試作する。 | | | | |
| | 6 | 茨城産の栗を利用したメニュー開発② | 到達目標:栗を使ったメニューを開発する。 学習内容:メニューを考え試作する。 | | | | |
| | 7 | 文化祭での販売商品開発① | 到達目標:文化祭で販売できるメニューを開発する。 学習内容:メニューを考え試作する。 | | | | |
| | 8 | 文化祭での販売商品開発② | 到達目標:文化祭で販売できるメニューを開発する。 学習内容:メニューを考え試作する。 | | | | |
| | 9 | りんごを利用したメニュー開発① | 到達目標:メニューを完成させる。 学習内容:りんごを利用したメニューの作成。 | | | | |
| | 10 | りんごを利用したメニュー開発② | 到達目標:作品を完成させる。 学習内容:考えたメニューの試作を行う。 | | | | |
| | 11 | フルーツケーキの作成 | 到達目標:独自のフルーツケーキを完成させる。 学習内容:オリジナルなフルーツケーキのレシピを考え作成する。 | | | | |
| | 12 | オリジナルクリスマス料理 | 到達目標:試作し、レシピを完成させ作品を作る。 学習内容:オリジナルクリスマス料理を作る。 | | | | |
| | 13 | 保存できる肉類の調理法開発 | 到達目標:肉類を真空パックに詰めて保存食品に仕上げ、嗜好性、保存性を検討する。 学習内容:保存可能な肉料理を考える。 | | | | |
| | 14 | 燻製の実習 | 到達目標:燻製を完成させる。 学習内容:燻製の作り方を学習する。 | | | | |
| 15 | まとめ | 到達目標:14回の授業を振りかえ、改善点を理解する。 学習内容:14回の授業を振りかえる。 | | | | | |
| 成績評価の方法・基準 | レポート(100%) | | | | | | |
| 教科書 | 使用しません。 | | | | | | |
| 参考図書 | 各種料理書など。 | | | | | | |
| 教員からのメッセージ | レポートは最後に提出してもらいます、一人ずつコメントを入れながら返却します。この授業は選択授業です。興味がある学生が選択してください。茨城県(土浦地区)の特産品を使用した商品開発などできたら良いと思っています。楽しい授業になると思います。 | | | | | | |