

Minami Kyushu University Junior college Syllabus

シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	研究科食品学専攻				
科目名称	地域食品開発実験					授業形態	演習		
科目コード	690650	単位数	16単位	配当学年	1-2	実務経験教員	○	アクティブラーニング	○
担当教員名	吉本 博明							ICT活用	○
授業概要	<p>本授業の目的は、与えられた食品素材を用いた新規食品開発を企画し、パッケージデザインを含めた試作品を制作し、自身のアイデアによる新規開発食品の一連の開発ステップが実践できるようになることを目的とする【専門力の育成】。</p>								
関連する科目	学部において学習した、食品加工、食品開発に関する科目。								
授業の進め方と方法	食品開発に必要なPDCAを実践できる能力を養う【専門力の育成】。具体的には、マーケット調査に基づき、商品企画を立案し、製造計画等を作成し、最終的にパッケージデザインまでを完成させる。								
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課題の設定 2. 開発商品に関するマーケット調査 3. 開発商品の試作・改善 4. 開発商品のプロモーション計画を立案する 5. 開発商品のパッケージデザインなどのコミュニケーションを作成する 6. 開発商品に対するプレゼンをおこなう 								
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品開発者に求められるマーケティング調査法などを使いこなす【基礎的知識の習得】。 2. 新規の食品開発に関して、レシピ開発から製造計画までが立案できる【基礎的知識の習得】。 3. コンセプトに基づいたパッケージデザインのアイデアが出せるようになる【基礎的知識の習得】。 4. 商品企画～試作品作成までを一人で完遂できるようになる【専門力の育成】。 								
学位授与の方針(DP)との関連	1.知識・技能と教養-(1)食・緑」の専門分野における高度な知識・技能/1.知識・技能と教養-(2)未知問題解決のために知識・技能を創造的に活用できる。/2.人間力・社会性・国際性-(2)課題を広い視野で捉え、客観的に評価ができる。/2.人間力・社会性・国際性-(3)主体性を持って多様な人々と協働し、課題解決ができる。/2.人間力・社会性・国際性-(4)自分の文化や異なる文化を理解でき、文化を超えて交流できる。								
授業時間外学習【予習】	開発商品に関するマーケティングデータ、他社事例などを調査する。								
授業時間外学習【復習】	開発商品に対する改善点について討究する。								
課題に対するフィードバック	ディスカッションによってフィードバックする								
評価方法・基準	演習過程の態度 (50%) 最終プレゼンの成否 (50%)								
テキスト	使用せず								
参考書	適宜、参考資料を提示する。								
備考	インターネット検索、文献検索を多用するので、毎回PCを持参すること。また、文献管理ソフトMendeleyの操作法を習得しておくこと。分析ツールとして、Tableauを使用するのでチュートリアルビデオを見ておくこと。パッケージデザインは、Adobe® illustrator Photoshop等を使用するので、ソフトウェアのチュートリアルビデオを自習しておくこと。								