

佐野短期大学シラバス2014

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
商品開発・食品加工演習 Product development and the food industry seminar		2年	後期1/2	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	演習	選択	(フードコーディネーター資格取得希望者は受けてください。)	
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
フードコーディネータ論、フードコーディネーター演習、、カフェ演習、調理学、栄養学、食品衛生、フードマネジメント				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
フードコーディネータ論、フードコーディネーター演習、、カフェ演習、調理学、栄養学、食品衛生、フードマネジメント				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
牧田泰子				授業中に指示します
授業の概要				
業界での商品開発とは、「売れる商品」創りであり、新商品開発に必要なマーケティング、企業のビジョンや開発戦略、企画、デザイン力が大きく影響する。この授業では、これらのファクターを踏まえて、食品加工と新商品開発に絞った授業を行う。				
授業の目標				
①販売コンセプトの立て方を習得できるようにする。 ②新商品開発のテクニック及び開発のための食品加工と許可、衛生、調理科学について知識を深めることができるようにする。 ③売れる商品づくりについて理解し、仕事の中で役立てることができるようにする。				
授業の方法				
グループ実習（一部講義）				
学習の成果（学習成果）				
①販売コンセプトの立て方を習得し、仕事の中で活用することができる。 ②商品開発のための食品加工を学習し、販売許可や衛生を理解して、商品づくりの中に役立てることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	1、ガイダンス			
第2回目	実習内容と講義及び授業への取り組み方・評価の説明			
第3回目	2、食品加工について			
第4回目	実習～イチゴを使った商品（イチゴジャム、イチゴジュース、イチゴのデザート）			
第5回目	3、商品開発について			
第6回目	商品開発実習～イチゴを使った商品開発（加工品と飲食店春メニュー用の2種類）レポート提出			

第7回目	4、マーケティングについて		
第8回目	実習～野菜の加工～漬物（浅漬け、ピクルス→メニュー料理：オイキムチ）		
第9回目	5、商品戦略の立て方		
第10回目	実習～肉類の加工（レバーペースト、鶏の燻製→メニュー料理：カナッペ）		
第11回目	6、商品企画について		
第12回目	実習～魚類の加工（錦松梅、でんぶ→メニュー料理：ちらし寿司）		
第13回目	7、デザイン企画について		
第14回目	実習～穀類の加工（うどん、パスタ→メニュー用商品開発）		
第15回目	8、商品開発1品発表（商品企画・デザインを含む）		
成績評価の方法と基準			
	評価の領域	割合	評価の基準
	授業参加態度	15%	①実習の内容を理解し、メンバーと協力して積極的に参加する。②アイデアを積極的に提案する。
	レポート	45%	①提出物の目的、内容を理解し、的確なレポートを作成する。②周辺の販促物や飲食店などを参考にできる。
	調査報告書		
	小テスト		
	試験		
	発表内容（態度含む）	40%	与えられた課題に対して的確にはきはきと発表することができる。詳細は授業の中で説明する。
	その他		
教科書と参考図書			
フードコーディネーター教本			
履修上の留意点・ルール			
担当者の指示、指導を厳守。講義の順番については入荷食材の関係上、変更する場合もある。提出物は必ず期日までに提出すること。			