

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	集中（前期）	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ト論、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、食品加工実習				
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ト論、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、食品加工実習				
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	非常勤講師室	火・金		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、加工食品と飲食店の新商品開発に絞った講義及び調理実習を行う。				
授業の目標				
①販売コンセプトの立て方を理解できるようにする。 ②加工食品と飲食店の新商品開発のテクニックを実際の実習を通して学ぶことができる。 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食品加工や飲食店の商品開発について学習することで、新商品の開発のテクニックを習得し、売れる商品づくり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 実習内容と講義及び授業への取り組み方・評価の説明			
第2回目	2、飲食店の商品開発について			
第3回目	実習～パンケーキのでコレーション 各自創作品を提出			
第4回目	3、加工食品の開発とマーケティングについて			
第5回目	実習～レバーペースト（カナッペ）、鶏の燻製			
第6回目	4、素材の開発と加工食品、加工の食品許可について			

第7回目	実習～手打ちうどんと肉汁	
第8回目	5、商品戦略の立て方	
第9回目	実習～魚料理の開発（本もろこと鯿料理～南蛮漬け、梅香漬け、茜ごはん）	
第10回目	6、加工食品（惣菜）の企画開発について	
第11回目	実習～野菜料理（柚子大根、オイキムチ）、おにぎりの商品開発（各自開発）	
第12回目	7、デザイン企画について	
第13回目	実習～大麦を使ったワッフル、トマトジャム	
第14回目	8、商品企画について	
第15回目	大麦を使ったクッキーの商品開発（包装容器を含む）	
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	20%	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	40%	①提出物の目的、内容を理解し、的確なレポートやノートを作成する。 ②周辺の販促物や飲食店などを参考にできる。（詳細は授業の初回に説明する。）
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適格にはきはきと発表することができる。
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		
指導員の指示、指導を厳守。講義の順番については変更する場合もある。 実習には積極的に参加し、提出物は必ず期日までに提出すること。実習費は別途徴収する。		