

履修上の留意点 やルール等	事後学習に費やすべき時間の目安は各回 120 分とする。自己の疑問に積極的に調べ 課題解決を常に心掛けること。
担当教員の実務 経験	地域の食品関連企業、道の駅等の商品開発、パッケージデザイン、ウェブサイト構築等の販売促進

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	①授業内の演習で自発的に行動し、アイデアの積極性、問題解決の姿勢が見られる。②他のメンバーとの協働も見られる。	40			
レポート／作品	①成果物への積極的な取り組んでいる。②ブランドを理解しターゲットへの訴求力がある。(食としての完成度よりプロセスを重視する)			40	
発表	①工夫した発表資料となっている。②自分の意見を論理的に述べている。③積極的に質疑応答に臨んでいる。			20	
小テスト					
試験					
その他					
合 計		40		60	

回数		授業計画
1	授業内容	【オリエンテーション】講義の目的・概要説明、プロジェクトの進め方と最終成果物のイメージ共有
	事前・事後学習	次回の学習内容について調べてまとめる。課題への取り組みの準備。
2	授業内容	【地域「食」のブランディングやトレンド】SDGsと食関連の市場の消費トレンド傾向、イミ消費・エシカル消費の背景
	事前・事後学習	ブランドの振り返りと身の回りの食の環境問題について調べる。
3	授業内容	【消費動向と商品開発】アイデア創出法と生成 AI 活用などの事例
	事前・事後学習	企画書作成の準備
4	授業内容	【企画書作成とデザイン】食関連製造企業の販売促進概要、パッケージデザイン概要
	事前・事後学習	デザインを反映した企画書作成、提出課題の作成 ＊授業後1週間課題提出
5	授業内容	【スタイリングワーク演習1】VMD とディスプレイの基本手法、事例紹介
	事前・事後学習	各自スタイリングのイメージ作成、小物準備
6	授業内容	【スタイリングワーク演習2】事業者の具体的なターゲット、ペルソナなどの設定からコンセプトワーク
	事前・事後学習	各自スタイリングのイメージ作成、小物準備
7	授業内容	【スタイリングワーク演習3】撮影手法と演習
	事前・事後学習	各自スタイリングのイメージ作成、小物準備
8	授業内容	【スタイリングワーク演習4】撮影手法と演習
	事前・事後学習	各自撮影し直しや SNS 投稿文のブラッシュアップ ＊課題提出
9	授業内容	【マーケティングの基本】4P,4C など基本とデザイン思考
	事前・事後学習	インスタ投稿原稿作成課題への取り組み
10	授業内容	【SNS 活用とプロモーション(販促)1】SNS での効果的な情報発信の方法(ターゲット設定、投稿テクニック)
	事前・事後学習	インスタ投稿原稿作成課題への取り組み
11	授業内容	【SNS 活用とプロモーション(販促)2】ハッシュタグや文章作成のコツ(生成 AI 活用)
	事前・事後学習	インスタ投稿原稿作成課題への取り組み
12	授業内容	【SNS 活用とプロモーション(販促)3】＊課題提出
	事前・事後学習	インスタ投稿原稿作成課題への取り組み
13	授業内容	【飲食関連のデザイン事例】カフェのブランディングとウェブ作成と販促デザイン事例
	事前・事後学習	最終課題レシピブック原稿作成への取り組み
14	授業内容	【レシピ BOOK デザイン実習 1】
	事前・事後学習	最終課題レシピブック原稿作成への取り組み
15	授業内容	【レシピ BOOK デザイン実習 2】発表(予定)
	事前・事後学習	最終課題レシピブック原稿作成への取り組み