

Minami Kyushu University Syllabus								
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		食品科学専攻	
科目名称 [英語名称]	地域食品開発学特論 □				実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	690630	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	1年次	
教員氏名	吉本 博明				学位授与の方針 との関連	修士課程DP1		
授業概要	<p>本授業の目的は、食品における地域性とは何かを考究し、その解決策に関する具体的な技術を学ぶ。現在、地域に存在するさまざまな課題を理解し、その解決方法として食品開発が担うことができることを討究する。【基礎的知識の習得】。具体的には、地域の伝統食(歴史)、六次産業化(産業)についての知識を学習する。</p> <p>さらに、実践的な課題について、仮想的な新規開発食品の企画立案をおこない、商品企画立案プロセスについて学び、説得力のあるプレゼンテーション資料を作成する能力を涵養する【専門力の育成】。具体的には、インターネットをはじめとした各種公的データを収集、加工してマーケティングに必要なデータを構築し、地域における課題を抽出した上で、新規開発食品の企画を立案し、製造計画書までを作成する。</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	<p>本講義は、Dialogueを基盤としたディスカッションを重視する。すなわち、各回に提示されたテーマについて教員が解説をおこない、解説を起点に対話によって相互に課題を抽出しつつ、課題解決の方向性を模索していく。ディスカッションで必要となったデータ等は、即的にネット検索や文献を渉猟してエビデンスを確認するので、ノートパソコンを必携とする。 授業時間:120時間</p>							
授業計画	<p>第1回: ガイダンス: 地域とは何か 宮崎県をはじめとする地域の食についてその特徴と課題を概説する。</p> <p>第2回: 特色ある地域の食 1 第3回: 特色ある地域の食 2 第4回: 特色ある地域の食 2 第5回: 食品加工と発酵食品 伝統食の中で、発酵食品の位置づけについて解説する。 九州、西日本、東日本の伝統食に関して概説し、また、伝統的な加工食品である発酵食品について討究する。</p> <p>第6回: 六次産業化とは何か 第7回: 六次産業化商品の事例研究1 第8回: 六次産業化商品の事例研究2 第9回: 六次産業化商品の事例研究3 六次産業化に関する法制度および全国的な六次産業化の成功事例について解説し、成功した要因について考究する。</p> <p>第10回: 地域食品マーケティング1: マーケティングの手法 第11回: 地域食品マーケティング2: マーケティングデータの収集 第12回: 地域食品マーケティング3: マーケティングデータの解析 統計データなどを駆使し、食品企画立案の前段となるマーケティング調査の概要を理解する。</p> <p>第13回: 新規開発食品企画案の立案1: 商品企画 第14回: 新規開発食品企画案の立案2: 製造計画 第15回: 総括: 新規開発食品のプレゼンテーション 課題として与えられた地域の食材を使用した新規開発食品の企画を立案し、プレゼン資料を作成する。 14回の講義を振り返り、課題解決に向けた今後の方向性についてディスカッションする。</p>							
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地域の食に関する理解の上で、地域の特性に合致した新規開発食品の企画が立案できる能力の獲得。</li> <li>2. マーケティングデータに基づいた説得力ある企画立案書を作成できる能力の獲得。</li> </ol>							
授業時間外の学修	学部において学習した、食品加工、食品開発に関するテキストを通読しておくこと。							
課題に対するフィードバック	毎回、ディスカッションしたテーマについて200字レポートを課す。課題については、次回講義で、模範解答を示す。	評価方法	1) ディスカッション態度 50点 2) レポート 50点					
テキスト	使用せず							
参考書	農林水産省等の公的な統計データ等を使用する。							
備考								