

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]	地域食品開発実験 □			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	690650	授業形態	実験	単位数	16	配当学年	1-2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	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】。						
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。 授業時間：2年間で480時間						
授業計画	第1回：オリエンテーション 第2回：文献、各種公的データの検索と整理法 第3回：マーケティングの方法論 マーケティングに必要な基本理論を紹介する 第4～6回：マーケティングリサーチ： 開発しようとする食品分野の関連商品をリサーチする。 第7～9回：コンセプト・メイキングと商品企画立案 新規商品のコンセプトを決定し、商品企画書にまとめる。 第10～12回：製造計画書の作成 新規商品の製造計画書をHACCP等に基づき作成する。 第13～15回：商品試作1 製造計画書に基づいて、試作品を作成し、官能評価をおこなう。 第16～18回：商品試作2 改善計画にしたがって、試作品を改良し、官能評価をおこなう。 第19～21回：商品試作3 改善計画にしたがって、試作品を改良し、官能評価をおこなう。 第22～24回：最終製品チェック 製造計画など、上市にあたっての問題点、食品表示等の法的なチェックなどをおこなう。 第25～27回：パッケージデザイン制作 商品コンセプトに合致したパッケージデザイン案を数種立案して制作する。 第28～29回：試作品のインタビュー調査 パッケージデザインを含めた、商品の上市可能性についてインタビュー調査をおこない、資料をまとめる。 第30回：試作品プレゼンテーション						
授業の到達目標	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】。						
授業時間外の学修	パッケージデザインや商品コンセプトなど、日ごろから身の回りの情報に注意し、アイデアのメモなどを残すように心がける。						
課題に対する フィードバック				評価方法	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							