

Minami Kyushu University Junior college Syllabus

シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	研究科園芸学専攻／研究科造園学専攻／ 研究科食品学専攻				
科目名称	地域食品開発学特論				授業形態				
科目コード	690630	単位数	2単位	配当学年		実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	吉本 博明							ICT活 用	○
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	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。								
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 								
学位授与の方針 (DP)との関連	1.知識・技能と教養-(1)食・緑」の専門分野における高度な知識・技能／1.知識・技能と教養-(2)未知問題解決のために知識・技能を創造的に活用できる。／2.人間力・社会性・国際性-(1)豊かな個性を発揮して課題を発見し、探求することができる。／2.人間力・社会性・国際性-(2)課題を広い視野で捉え、客観的に評価ができる。／2.人間力・社会性・国際性-(3)主体性を持って多様な人々と協働し、課題解決ができる。／2.人間力・社会性・国際性-(4)自分の文化や異なる文化を理解でき、文化を超えて交流できる。								
授業時間外学習【予習】	六次産業化など地域創成に資する商品開発について調査する。								
授業時間外学習【復習】	教員とおこなったディスカッションについてディスカッションペーパーをまとめる。								
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・基準	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。 RESUSデータを使用する。								
備考	インターネット検索、文献検索を多用するので、毎回PCを持参すること。また、文献管理ソフトMendeleyの操作法を習得しておくこと。分析ツールとして、Tableauを使用するのでチュートリアルビデオを見ておくこと。								