

2019年度 愛知学泉大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
1309411	食品開発・品質管理論 Development and Quality Control of Food Products	舘 和彦 外城 寿哉 舟橋由美	専門	2	選択必修	3年 後期

**科目の概要**

食品産業が発展していくためには、安心できる食品を高品質で消費者に提供することが第一であるが、食生活の多様化や核家族化、食事の簡便化に対応した新規の食品を開発することも必要である。本授業では、食品開発に必要な専門知識とスキルの修得、実際に販売されている食品(保健機能食品)の試食と表示調査、食品製造の品質管理法について理解を深める。

学修内容	到達目標
① 新規の食品開発に必要な専門知識やスキルを修得する。	① 食品開発に関する専門用語について説明できる。
② 保健機能食品を調査し、食品成分と生体調節機能との関連性について理解する。	② 食品成分と生体調節機能との関連性について説明できる。
③ 保健機能食品を調査し、食品表示の実例を理解する。	③ 食品表示の内容について説明できる。
④ 食品製造の品質管理を理解する。	④ 食品製造の品質管理について説明できる。

**学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素**

**学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例**

前に踏み出す力	主体性	授業で学んだ内容について配付資料や書籍を参考にして自主的に復習する。
	働きかけ力	
	実行力	不明な点があるときは積極的に教員に質問する。
考え抜く力	課題発見力	授業内容や教科書で理解できなかった事柄、疑問点を見いだす。
	計画力	
	創造力	自分で情報を得るように努め、再体系化する。
チームで働く力	発信力	プレゼンテーションにおいても積極的に発言し疑問点をなくす。
	傾聴力	グループディスカッションでは、メンバーとの情報交換を活発に行い、相手の考えを理解する。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	自分の都合を優先することなく集団のルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	

**テキスト及び参考文献**

テキスト:「商品開発学 商品はこうしてつくる」 小塩 稲之 一般財団法人販路コーディネーター協会  
プリントを配布する。

**他科目との関連、資格との関連**

他科目との関連:「食べ物と健康」に関連する科目

資格との関連:栄養士, 管理栄養士, 食品衛生監視員、商品プランナー

学修上の助言	受講生とのルール
新しい食品が次々と発売されるが、機能性や食品表示の知識をしっかりと頭に入れておけば、新商品に対する興味がわくようになります。	食品学、食品衛生学関連科目を履修し、食品成分に関する十分な知識を有すること。 コンビニやスーパーで売られている食品に興味を持ち観察すること。

【評価方法】

評価方法	評価の割合	到達目標		各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント
筆記試験	40	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品開発, 品質管理に関する専門知識を理解し説明できる。</li> <li>・食品成分と生体調節機能との関連性について説明できる。</li> <li>・市販食品(保健機能食品)の表示について理解し説明できる。</li> <li>・食品製造の品質管理について説明できる。</li> </ul>
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤		
小テスト				
レポート				
成果発表 (口頭・実技)	50	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発表の内容が論理的に組み立てられている</li> <li>・内容の知識も有り、説得力がある</li> <li>・明瞭な声で相手に伝える意志がある</li> </ul>
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤		
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性) ・自主的に学習を実行しているかどうか。 (実行力) ・不明な点があるときは積極的に教員に質問しているか。 (課題発見力) ・理解できなかった事柄、問題点を見いだしているか。 (創造力) ・新たな食品の創造を計画する意思が明確に表れているかどうか。 (発信力) ・他者へ呼びかけ、共同作業を積極的に行っているかどうか。 (傾聴力) ・班員との情報交換を活発に行い、相手の考えを理解できているかどうか。 (規律性) ・チームワークを重んじているかどうか。
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤		
総合評価 割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)の基準
S(秀):食品開発、品質管理の専門知識をほぼ完璧に修得している。成果発表の構成が論理的であり、内容も十分理解し説明できている。  A(優):食品開発、品質管理の専門知識を修得している。成果発表の構成が論理的であり、内容も理解し説明できている。	B(良):食品開発、品質管理の専門知識を修得している。成果発表の内容が体系づけて構成されているが、更に詳しい説明が必要である。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	・オリエンテーション 食品開発・品質管理論の必要な基礎知識 ・講義 保健機能食品制度について理解する	講義	保健機能食品の種類について理解している。	予習:食品学の復習をしておく 復習:保健機能食品の種類について復習する	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2週 /	・プレゼンテーション1 実際に販売されている保健機能食品を調べ実例とその効果について各グループで発表 ・講義 新商品開発の基本とプロセス	グループ発表 質疑 講義	新商品開発の基本について理解している。	予習:保健機能食品の情報を収集しておく。 復習:新商品開発の基本とプロセスを復習する	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3週 /	・プレゼンテーション2 実際に販売されている保健機能食品を調べ実例とその効果について各グループで発表 ・講義 市場調査とデザイン志向	グループ発表 質疑 講義 復習テスト	市場調査について理解している。	予習:発表の準備と内容についてまとめておく。 復習:市場調査とデザイン志向について復習する	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	・プレゼンテーション3 実際に販売されている保健機能食品を調べ実例とその効果について各グループで発表 ・講義 商品開発のコンセプトメイキング	グループ発表 質疑 講義 復習テスト	商品開発のコンセプトメイキングについて理解している。	予習:保健機能食品の情報を収集しておく。 復習:商品開発のコンセプトメイキングを復習する	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5週 /	・プレゼンテーション4 実際に販売されている保健機能食品を調べ実例とその効果について各グループで発表 ・講義 商品開発マーケティングの基礎	グループ発表 質疑 講義 復習テスト	商品開発マーケティングの基礎について理解している。	予習:発表の準備と内容についてまとめておく。 復習:商品開発マーケティングの基礎について復習する	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6週 /	・プレゼンテーション5 実際に販売されている保健機能食品を調べ実例とその効果について各グループで発表 ・講義 商品開発マーケティングミックス	グループ発表 質疑 講義 復習テスト	商品開発マーケティングミックスについて理解している。	予習:保健機能食品の情報を収集しておく。 復習:商品開発マーケティングミックスについて復習する。	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7週 /	・プレゼンテーション6 実際に販売されている保健機能食品を調べ実例とその効果について各グループで発表 ・講義 商品開発におけるコミュニケーション・プレゼンテーションの基礎	グループ発表 質疑 講義 復習テスト	商品開発におけるコミュニケーション・プレゼンテーションの基礎について理解している。	予習:発表の準備と内容についてまとめておく。 復習:商品開発におけるコミュニケーション・プレゼンテーションの基礎を復習する	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8週 /	・プレゼンテーション7 実際に食品に利用されている機能性素材を調べ実例とその効果について各グループで発表 ・講義 マネージメントマーケティングの基礎	グループ発表 質疑 講義 復習テスト	マネージメントマーケティングについて理解している。	予習:保健機能食品の情報を収集しておく。 復習:マネージメントマーケティングの基礎を復習する	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名:主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	食品の微生物汚染と衛生管理 食品を調理・加工する際に微生物汚染の面で気を付けねばならないこと	講義と質疑	食品を調理・加工する際に微生物汚染の面で気を付けねばならないことを理解する。	予習:食品衛生上問題となる微生物の性質を調べておく。 復習:食品の微生物汚染について復習する	60	課題発見力 創造力 実行力
10週 /	プレゼンテーション8 食品の調理・加工現場でどのような対策が取られているか、実例を挙げて発表	個人の発表と質疑	食品の調理・加工現場でどのような対策が取られているか、実例を挙げて発表する。	予習:発表の準備と内容についてまとめておく。 復習:発表の問題点を整理する。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力
11週 /	プレゼンテーション9 食品の調理・加工現場でどのような対策が取られているか、実例を挙げて発表	個人の発表と質疑	食品の調理・加工現場でどのような対策が取られているか、実例を挙げて発表する。	予習:発表の準備と内容についてまとめておく。 復習:発表の問題点を整理する。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力
12週 /	作物生産と無農薬栽培 無農薬栽培の基準と利点、その取り組み方	講義と質疑	無農薬栽培の基準と利点を紹介し、その取り組み方を理解する。	予習:無農薬栽培および特別栽培について調べておく。 復習:無農薬栽培について復習する。	60	課題発見力 創造力 実行力
13週 /	プレゼンテーション10 農作物の無農薬栽培を行っている団体を取り上げ、その活動内容を発表	個人の発表と質疑	農作物の無農薬栽培を行っている団体を取り上げ、その活動内容を発表する。	予習:発表の準備と内容についてまとめておく。 復習:発表の問題点を整理する。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力
14週 /	プレゼンテーション11 農作物の無農薬栽培を行っている団体を取り上げ、その活動内容を発表	個人の発表と質疑	農作物の無農薬栽培を行っている団体を取り上げ、その活動内容を発表する。	予習:発表の準備と内容についてまとめておく。 復習:発表の問題点を整理する。	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力
15週 /	まとめ 授業を通じて明らかになった問題点、改善すべき点、管理栄養士として理解しなければならない点について	ディスカッション	授業を通じて明らかになった問題点、改善すべき点、管理栄養士として理解しなければならない点を議論する。	予習:自分の意見を整理し、意見を交わすための情報を整理をする。 復習:ディスカッションの内容を見直しておく	60	主体性 課題発見力 創造力 発信力

能力名:主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力