

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
1309412	食品・メニュー開発実習 Practice in Food Development	舟橋 由美 館 和彦 外城 寿哉	専門	1	選択必修	4年 前期
<b>科目の概要</b>						
食を通して人々の健康と幸福に寄与するための管理栄養士の職務について理解を深め、専門的な知識の拡充と実践を通して高度な企画力、プレゼンテーション力を身につけることを目的とする。実習では、岡崎げんき館で開催される健康づくり特別支援講座において、これまで学んだ食品学や調理学の知識と新規な発想の融合により、三河地方の食材を使った食品・メニューを開発し、提案を行う。						
<b>学修内容</b>			<b>到達目標</b>			
① 管理栄養士の職務に対する理解を深める。 ② 食材に関する専門的な知識を拡充する。 ③ 健康づくり特別支援講座での実践を通して高度な企画力、プレゼンテーション力を身につける			① 食品・メニュー開発を計画的に実施することができる。 ② 食材を正しく理解し、説明できるようになる。 ③ 将来就職した際に役立つ企画力、プレゼンテーション力を身につける。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>				
前に踏み出す力	主体性	自主的に実行する。				
	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	現時点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	授業で学んだ内容について配布資料や関連図書を参考にして新たな食品の創造を計画する。				
チームで働く力	発信力	他者へ呼びかけ、共同作業も積極的に行う。				
	傾聴力	グループワークでは、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					
<b>テキスト及び参考文献</b>						
テキスト:なし。プリントを配布する。						
<b>他科目との関連、資格との関連</b>						
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						
<b>学修上の助言</b>			<b>受講生とのルール</b>			
3年間で習得した知識・スキルを、多様な場面で活用ができるようにするため、対象科目の復習をしておくこと			関連科目に関する知識の拡充に努め、普段から誰とでも話すことができ、人の前で発表することができる能力の研鑽に努めること。			

【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		①	
		②	
		③	
小テスト		①	
		②	
		③	
レポート	40	①	✓
		②	✓
		③	✓
成果発表 (口頭・実技)	50	①	✓
		②	✓
		③	✓
作品		①	
		②	
		③	
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓
		②	✓
		③	✓
		②	
		③	
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
<p>A(優)の基準:開発食品が対象、目標にあっており、食品開発の進め方を完全に理解している。プレゼン内容、態度も非常に良く、わかりやすい。</p> <p>S(秀)の基準:Aの基準に加え、食品開発に必要なとされる知識やスキルを修得している。</p>	<p>B(良)の基準:開発食品が対象、目標にはほぼ合っており、食品開発の進め方を、概ね理解している。プレゼン内容、態度も問題なく、聞き手は理解できる。</p>

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 岡崎げんき館事業参画の目的 社会人基礎力チェック(受講前) 新しい食品・メニューを開発するための前提条件、課題について	講義 質疑	新しい食品を開発するための疑問をなくす	予習:食品関連知識を高めておく 復習:新しい食品・メニューを開発するための課題を復習しておく	90	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 /	地域食材の調査・検討(1) 食品・メニューのコンセプトメイキング(1) 各班でアイデアを出し合い、魅力ある秀逸な案を抽出	グループ討議 文献調査 市場調査	各自がアイデアを持ち寄り、コンセプトを設定できる	予習:アイデアをを考えておく。 復習:グループで討議した内容を見直しておく	90	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 /	地域食材の調査・検討(2) 食品・メニューのコンセプトメイキング(2) 次週からの試作に備えて、食品・料理メニュー企画書の案を作成	グループ討議 文献調査 市場調査	各自がアイデアを持ち寄り、コンセプトを設定できる	予習:アイデアをを考えておく。 復習:食品開発企画書案を見直しておく	90	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 /	食品・メニューの試作・媒体作成(1)	グループでの試作	実際に食品を試作する	予習:すぐに試作ができるように試作レシピと役割を決めておく 復習:試作した結果をまとめておく	90	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 /	食品、メニューの試作・媒体作成(2)	グループでの試作	実際に食品を試作する	予習:すぐに試作ができるように試作レシピと役割を決めておく 復習:試作した結果をまとめておく	90	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 /	試作品の問題点を見出し、改良点を抽出 ネーミング・パッケージの決定 食品・メニューの試作・媒体作成(3)	討議 グループでの試作	試作品の問題点を見だし、改良点を抽出できる	予習:各人、問題点を考えておく 復習:グループで討議した内容を見直しておく	90	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 /	食品・メニューの試作・媒体作成(4)	グループでの試作	実際に食品を試作する	予習:すぐに試作ができるように試作レシピと役割を決めておく 復習:試作した結果をまとめておく	90	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 /	開発食品の最終決定 食品・メニュー企画書の完成 プレゼンの準備、資料作成	討議	商品コンセプトに適合した食品が決定できる	予習:商品コンセプトに合致するか考えておく 復習:グループで討議した内容を見直しておく	90	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 /	プレゼンテーション(1) 各班で実際に食べ物クイズ、調理デモ、試作を行い、試食する プレゼンに対してルーブリックを用いて評価	発表	各班でプレゼンテーション、試食会を実施できる	予習:プレゼンの役割分担と練習をする 復習:プレゼンテーションした結果をまとめておく	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10週 /	プレゼンテーション(2) 各班で実際に食べ物クイズ、調理デモ、試作を行い、試食する プレゼンに対してルーブリックを用いて評価	発表	各班でプレゼンテーション、試食会を実施できる	予習:プレゼンの役割分担と練習をする 復習:プレゼンテーションした結果をまとめておく	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11週 /	前週のプレゼン評価から全体企画を決定 役割分担とタイムスケジュール作成	討議	評価をもとに、全体の企画を決定できる	予習:自分の役割とタイムスケジュールを確認しておく 復習:グループで討議した内容を見直しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12週 /	岡崎げんき館での健康づくり特別支援講座の予行演習 当日の準備	発表、討議	与えられた自分の役割を果たすことができる	予習:自分の役割とタイムスケジュールを確認しておく 復習:自分の役割とタイムスケジュールを確認しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13週 /	岡崎げんき館での健康づくり特別支援講座 実践	企画の実行	与えられた自分の役割を果たすことができる	予習:当日の健康づくり特別支援講座の食品の作り方、進行、タイミング、媒体について最終確認をする 復習:健康づくり特別支援講座の様子をまとめておく	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14週 /	振り返り作業 社会人基礎力チェック(受講後) 発表準備・資料作成	グループ討議 アンケート調査の集計	各班で健康づくり特別支援講座の反省点、改善点について意見を出し合い、討議できる	予習:前週行った健康づくり特別支援講座について、振り返り作業をし、課題を抽出する 復習:グループで討議した内容を見直しておく	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15週 /	総括 食品・メニュー開発の総括を行う。 本科目で得られた学びをグループ発表する	発表、質疑	健康づくり特別支援講座の反省点と本科目で学んだ知識を共有し、受講前後でどのような能力が向上したのか、発表することができる	予習:反省点、問題点をピックアップしておく 復習:発表した結果をまとめておく	90	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