

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2年	2単位	選択
担当教員			
市瀬 尚子			

講義概要	<p>学生それぞれがチームとなり、自分が学んでいる長崎短期大学、または住んでいる長崎県の『食』について調べ、更にその特性を活かす新しい商品を自ら考案する。 商品が製造・販売されるまでの一連の過程（原材料調達・原価計算・製造工程作成・プレゼンテーション）を理解・習得することを目的とする。</p>
授業計画	<p>商品検討① マーケティング調査・メイン食材の決定 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作① 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作② 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作③ 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試食評価① 商品のプレゼンテーション・原価計算・試食等の評価 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作④ 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作⑤ 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作⑥ 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試食評価② 商品のプレゼンテーション・原価計算・試食等の評価 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作⑦ 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作⑧ 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試作⑨ 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>商品検討② 商品設計・作業工程・原価の確認 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>商品検討③ 最終決定（原価計算・商品名・価格） 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p> <p>試食評価③ 最終プレゼンテーション・試食評価 学習課題 復習：商品の改善点をまとめておく 予習：長崎県で生産された食材を調べておく</p>
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>①長崎県または長崎短期大学に関連する食材や加工品・商品について知る ②食材の特性を理解し、コンセプトに基づいた商品を考案することが出来るようになる ③原価計算方法を理解することができるようになる ④プレゼンテーションを行い、商品のPRができるようになる ⑤1人2品以上の商品を開発し、新しい商品を生み出す楽しさを味わうことができるようになる</p> <p>原材料の特徴を活かした商品であるか、また原価計算をした上で販売可能な商品であるか等をレポート内容と商品の味や見た目を加味した商品としての完成度を評価する。</p> <p>商品の完成度（45%）、レポート提出（40%）、授業に取り組む態度（15%）</p>
教科書・参考書	授業内容に応じてプリントを配布する

履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	次回の商品改善点を必ずまとめておくこと