

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年	2	2 (通年)	選択
担当教員			
須谷 和子、名引 順子、藤井 嵩子、森本 雅子			
木1			
添付ファイル			

科目の概要	実際の食品を使って分析を行い、食品管理に関わる基本的な実験の手法や科学的な考え方を習得、商品グループワークを重ねながら、与えられたテーマについて発表をまとめ相手が理解できるように伝える力「プレゼンテーション能力」を身につける授業です。のコンセプト、パッケージのデザイン、ネーミング、宣伝・広告、店舗デザインなど実践的な課題に取り組む、この3点から、管理栄養士としてのスキルにつなげていくための教育を目的としております。
授業の内容	<p>第一回 みなさんは、どんな食事をめざしますか</p> <p>第2回 食事プランニングしましょう！</p> <p>第3回 食品はどこからきてますか</p> <p>第4回 食品の貯蔵について①</p> <p>第5回 食品貯蔵について②</p> <p>第6回 外部講師</p> <p>第7回 外部講師</p> <p>第8回 外部講師③</p> <p>第9回 演習・実習</p> <p>第10回 演習・実習</p> <p>第11回 演習・実習</p> <p>第12回 演習・実習</p> <p>第13回 発表準備</p> <p>第14回 全体演習</p> <p>第15回 全体演習</p>
学習到達目標	食品メーカーでの新商品の企画・開発・製造をはじめ、マーケティングや製造、地域の農産業を支援する公務員・研究職など幅広い職種へのを目指せます。海外を視野に含む食ビジネスの新展開、和食文化といった様々な切り口から、食の魅力創出・発信等を行える食に関する興味をもてる管理栄養士を目指します。
授業の方法	発展科目では、食品業界における有名企業の社長や、企画・開発部門の社員など、現役のプロが担当。実例を用いて徹底的に考えさせる時間をメインにするなど、実践的な講義やフィールドワークを展開することで、現場で即戦力となる知識が身につけていきます。
成績評価の方法	授業態度 演習 発表 授業態度70% 演習20% 発表10%
教科書・テキスト	
参考書	
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	
履修上の留意事項	

オフィスアワー	
課題に対する フィードバックの 方法	演習添削
実務経験	管理栄養士
その他	