

講義科目名称： コース特別活動Ⅱ（フードマネージメントコー 授業コード：
ス）

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	1	選択
担当教員			
森本 雅子			
添付ファイル			

科目の概要	食品のコンセプト、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授業を展開したり、常に食に対する興味を追求します。
授業の内容	<p>第1回 概要説明 コース変更調整 2年の後期で考案して内容を再度調整する。</p> <p>第2回 テーマ別 グループワーク コンテスト内容の把握 作業工程の作成</p> <p>第3回 テーマ別 グループワーク 試作原案 実施調理実習と併用 食品加工を実施</p> <p>第4回 テーマ別 グループワーク 試作原案◎1 実施調理実習と併用 食品加工を実施する（いちごジャム）製造過程 実習要点：仕上げの判断基準の説明 糖度計の確認調理学</p> <p>第5回 医療コース・フードマネージメントコース共有（外部講師） 地域連携室の役割と栄養科との連携</p> <p>第6回 テーマ別グループワーク◎2と食品加工学をしよう！ 実施調理実習と併用 食品加工を実施する（いちごジャム）製造過程 実習要点：仕上げの判断基準の説明 糖度計の確認</p> <p>第7回 医療コース・フードマネージメントコース共有（外部講師） 病院管理栄養士と調理師とのコミュニケーション</p> <p>第8回 テーマ別グループワーク◎3 食品加工学をしよう！ 実施調理実習と併用 食品加工を実施する（いちごジャム）製造過程 実習要点：仕上げの判断基準の説明 糖度計の確認</p> <p>第9回 テーマ別グループワーク◎4 食品加工学をしよう！ 実施調理実習と併用 食品加工を実施する（いちごジャム）製造過程 実習要点：仕上げの判断基準の説明 糖度計の確認</p> <p>第10回 医療コース・フードマネージメントコース共有（外部講師） 管理栄養士と特定保健用食品について</p> <p>第11回 医療コース・フードマネージメントコース共有（外部講師） 管理栄養士と特定保健指導</p> <p>第12回 演習・実習 食品加工学②をしよう！◎1 実施調理実習と併用 食品加工を実施する（梅干し）製造過程 実習要点：日干し 赤しそ</p> <p>第13回 演習・実習 食品加工学②をしよう！◎2 実施調理実習と併用 食品加工を実施する（梅干し）製造過程 実習要点：日干し 赤しそ</p> <p>第14回 演習・実習 食品加工学②をしよう！◎3 実施調理実習と併用 食品加工を実施する（梅干し）製造過程 実習要点：日干し 赤しそ</p> <p>第15回 発表会 人気投票 オープンキャンパスに向けて◎4 実施調理実習と併用 食品加工を実施する（梅干し）製造過程 実習要点：日干し 赤しそ</p> <p>別除 オープンキャンパスでのコンテスト発表会 大阪青山大学（食品加工学研究室） 製品発表</p>
学習到達目標	フードサービスの世界に知的興味と関心がもてるように、幾つかの手掛かりを学習します。フードサービスには、日常的な食を担うレストラン業もあれば、非日常の宴席・パーティ、健康維持やアスリート対応といった目的食の提供もあります。フードサービスビジネスの観察と分析法を身につけたいと思います。自分で一つのビジネスモデルを構築するとともに、多様なフードサービスビジネスの観察を通して、斯界への関心を磨きます。自分の企てたビジネスモデルを現実の社会の中に置いて、その実現性、有効性を検証してみたいと思います。講義科目、演習、インターンシップなどを活用して、第一線の企業人と交流し学習する機会も増えていきます。2年から取り組んできた演習論文の仕上げと、パワーポイントによるプレゼンテーションの完成度を高めます。論文では、論点の理路整然性、説得力が、プレゼンテーションでは、画面構成の巧みさ、人を引き付ける話法が伴っているかが問われます。このことを目的に進めていきたいと考えております。
授業の方法	講義のみではなく、グループワーク、フィールドワークや現在社会で活躍している管理栄養士や実務者などの交流を通して、管理栄養士として必要な、食品について多様多方向にマネジメントできるように、演習・実習を通じて専門職としての技術を学ぶことを目的とする。
成績評価の方法	平常点60% 実践時の参加態度40%

教科書・テキスト	建帛社 食品加工学実習テキスト
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）	工場での見学、フィールドワークなど修める学生については、実習先の担当者とあらかじめアポイントと実習内容報告書を提出して、コース特別活動をして実施したこととみなす。
履修上の留意事項	本特別活動は、管理栄養士および仕事の理解、卒業研究や就職の選択に不可欠であるため、演習を通じて、実践力をつける。
オフィスアワー	とくに定めはないが、学外での活動は事前に報告し、先方に指示・指導に従うこと。
課題に対するフィードバックの方法	
実務経験	管理栄養士
その他	