

食品開発（2単位）

必修

3年食品流通科食品開発コース

授業の概要	(内容) 消費者がどのような商品を好むか食品の試作や新しい食品の開発について学習します。		到達目標	日常生活での食への関心を常に持ち、消費者としての立場から商品の安全性・機能性を思考できる知識・技術・総合的な判断を身に付けます。
	(形態) 講義・実習			
年間の授業計画		項 目	内 容	
	一学期	4 5 6 7	消費者の傾向 消費者の傾向 伝統食品 食べ物のおいしさ	・消費者の食品に対する傾向を学習。 ・最近注目されている食品について学習。 ・日本型食生活と健康について学習。 ・おいしさの要因について学習。
		二学期	9 10 11 12	食べ物のおいしさ 調味料の種類と働き 食品の開発計画 食品の開発計画 食品の開発計画 食品の安全性 栄養バランス
	三学期		1 2 3	栄養バランス
学習方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業は教室・実験室をその内容によって使用します。 ・教科書、ノート、筆記用具は必ず持参して下さい。 ・授業はチャイムと同時に始めるので、チャイムが鳴り始めた時に自分の席に着いていなければ遅刻とします。 ・調理実習においては、包丁・火等を使用するので十分に安全等に気を付けて下さい。 ・各自使用した器材等は責任を持って片づけて下さい。 ・配布プリントは定期考査の資料になります。 			
評価方法	ペーパーテスト70%		平常点30%	
	<ul style="list-style-type: none"> ・中間テストでは、テストの点をそのまま評価とします。 ・期末、学年末テストでは、平常点を考慮して評価します。 		<ul style="list-style-type: none"> ・出席状況(遅刻・欠席) ・授業への取組状況 ・提出物 ・小テスト ・積極的に授業に参加しているか? ・礼儀正しい態度で授業にのぞんでいるか? ・適切な言葉遣いが出来ているか? ・提出の期限を守れているか? 	
教材	教科書 『ヒット食品開発の発想と技術』 (学会出版センター)		アドバイス	身近なテーマが学習内容です。日常の食に関して興味を持ち、意欲的に観察などをおこなえばより一層理解度が高まります。