

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	23205
----------	-------

1. 開設大学	広島文化学園短期大学	開講場所 (キャンパス・施設)	広島 長束キャンパス			
2. 科目名	フード商品企画 ～焼き菓子～					
	学問分野	番号	44	名称	食物・被服・生活	
3. 担当教員	前田 ひろみ コミュニティ生活学科					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 31 年 8 月 20 日 (火) 9 時 05 分 ~ 12 時 15 分 (90 分 × 2 回)					
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /	4 回目 /	5 回目 /	6 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /	10 回目 /	11 回目 /	12 回目 /
5. 募集定員	12 人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>フード商品の企画は、店の売り上げを大きく左右するだけに、重要なポイントとなります。</p> <p>みんなが買いたくなるような商品作りをするためには、消費者のニーズを分析し、商品販売の目標を設定します。その後レシピやネーミング、パッケージデザイン、ロゴの提案など一連の作業を行います。これらを企画書に記入することで具体化していきます。</p> <p>当講座では、オリジナルなフード商品（焼き菓子）の企画をするために、企画書とレシピを作成し、試作（実習）と試食を行います。</p> <p>講座内容</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. マーケティングについて 2. 企画書作成 3. レシピ作成 4. ～焼き菓子～の試作と試食 					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし					
9. 開講条件※1 あり・ない	<p>① 最少開講人数 (2 人) 定員超過の不許可は選考により決定</p> <p>② 不許可・不開講通知日 (7月12日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月13日(土)以降の開講科目は6月末まで)</p>					
10. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと エプロン、三角巾(バンダナ)を持ってきてください。ない方は当日相談して下さい。					
11. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。					

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。