

授業科目	フードコーディネート論				単位	2		
履 修	選択	関連資格	フードスペシャリスト		ナンバリング	NT11309J		
開講年次	3年	開講時期	前期	該当DP	DP1-1 DP1-2			
担当教員	山田 志麻							
授業概要	フードコーディネートの基本理念をはじめ、日本および諸外国の食事文化、メニュープランニングの基礎、テーブルコーディネート、食空間のコーディネート、フードマネージメント、食環境とフードシステム、フードコーディネートと食育などについて理解させ、フードスペシャリストとして学習した内容を実際に食生活の場で活用していくよう指導する。							
学生が達成すべき行動目標	フードスペシャリストとして社会に貢献できることを目標に、フードコーディネートが食生活に果している役割と価値を理解する。							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	80	0	10	0	0	10	100	
知識・理解 (DP1-1)	10					10	20	
知識・理解 (DP1-2)	70		10				80	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)								
関心・意欲 (DP3-2)								
態度 (DP4-1)								
態度 (DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)								
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
フードコーディネートの基本的な知識を身に付け、学習した内容を実際に食環境の場で活用できる。				フードコーディネートの基本的な知識を身に付け、専門用語について人に説明することができる。				
授業計画								
進行	テーマ・講義内容			授業の運営方法		学習課題(予習・復習)		予習・復習時間(分)
1	フードコーディネートとの基本理念 フードスペシャリストとフードコーディネーター			講義		復習		20

2	食事の文化(1) 食事とは 食のタブーと宗教 特別な日の食事 日本の食事 1	講義	復習	20
3	食事の文化(2) 日本の食事 2 外国の食事	講義	復習	20
4	食卓のコーディネート(1) テーブルコーディネートの要点 食器・器具と食卓のコーディネート(日本料理)	講義	復習	20
5	食卓のコーディネート(2) 食器・器具と食卓のコーディネート (中国料理・西洋料理)	講義	復習	20
6	食卓のサービスとマナー(1)(2) 日本・中国・西洋の各料理のサービスとマナー パーティ、プロトコルと席次	講義	復習	20
7	食卓のサービスとマナー(2) パーティ、プロトコルと席次	講義	復習	20
8	メニュープランニング(1)(2) メニュープランニングの要件 料理様式とメニュー開発の基礎	講義	復習	20
9	食空間のコーディネート(1) 食事空間のコーディネートの基礎	講義	復習	20
10	食空間のコーディネート(2) 食事空間とキッチンのコーディネート	講義	復習	20
11	フードサービスマネジメント(1) フードサービスビジネスの動向と特性	講義	復習	20
12	フードサービスマネジメント(2) フードサービス(レストラン)の起業	講義	復習	20
13	食の企画と実践フードコーディネート	外部講師による 講義	復習	20
14	食の企画と実践フードコーディネート	講義	復習	20
15	テキスト『フードコーディネート論』の復習 確認テスト	講義	復習	20
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	フードコーディネイト、フードサービスに興味を持つ。			
テキスト	(社)日本フードスペシャリスト協会編『三訂 フードコーディネイト論』(建帛社)			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	2015年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(日本フードスペシャリスト協会編:建帛社) 調理学(日本フードスペシャリスト協会編:建帛社) 三訂食品の官能評価・鑑別演習(日本フードスペシャリスト協会編:建帛社) 新版フードコーディネーター教本 3級試験対応テキスト(日本フードコーディネーター協会)			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	食に関するさまざまな場において満足できる状態を演出するということは、食べ物自体のおいしさだけでなく、食べる人の体調やその食べ物に対する心情、食べる環境などが総合的にかかわってくる。 みなさんを取り巻く身近な食環境をよく観察し、このフードコーディネイトの学習に活かしてほしい。			
達成度評価に関するコメント	試験の内容については授業の中で指示する。 その他 10 点は授業の知識・理解で評価する。			