

授業科目	フードコーディネーター論				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	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ター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ター、食空間のコーディネーター、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ター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ターが食生活に果している役割と価値を理解する。また、フードスペシャリスト資格認定試験の合格を目指す。							
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	20	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)	80	0	0			0	80	
知識・理解 (DP1-2)	0	0	20				20	
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ター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。 専門フードスペシャリスト資格認定試験の合格を目指す。				フードコーディネーター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。 食文化やマナーについて説明することができる。 安全でおいしく食環境や食文化をふまえた豊かな食のコーディネーターができる。 フードスペシャリスト資格認定試験の合格を目指す。				
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ターとの基本理念 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	60
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	60
3	食事の文化(2) 日本の食事 2 外国の食事	講義	復習	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
10	食空間のコーディネート(2)	講義	復習	60

	食事空間とキッチンのコーディネート			
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	60
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	60
13	食の企画と実践フードコーディネータ 食企画・基礎スキル	講義	復習	60
14	食の企画と実践フードコーディネータ 実践フードコーディネータ	講義	復習	60
15	テキスト『フードコーディネータ論』の復習 確認テスト	講義	復習	60
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 フードコーディネータ論』(建帛社)			

<p>参考図書・教材／ データベース・雑誌 等の紹介</p>	<p>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)</p> <p>調理学(日本フードスペシャリスト協会編:建帛社)</p> <p>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)</p> <p>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)</p>
<p>授業以外の学習 方法・受講生への メッセージ</p>	<p>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。</p> <p>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ータの学習に生かしてほしい。</p>
<p>達成度評価に関す るコメント/課題に 対するフィードバッ クの方法</p>	<p>評価はレポート及びテストによる。</p> <p>レポートは採点后、返却する</p>