授業科目	フードコーディネート論					実務家教員担当科目	-
単位	2	履修	選択	開講年次	3	開講時期	前期
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。						
授業形態	講義			授業方法	ICT の活用（Classroom に提出された課題を評価・採点し、質問を受け付ける）		

学生が達成すべき行動目標	
標準的レベル	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。（DP1-1） 食文化やマナーについて説明することができる。（DP1-1） フードスペシャリスト資格認定試験の合格を目指す。（DP1-2） 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。（DP1-2） 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トができる。（DP1-2）
理想的レベル	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。 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。

評価方法・評価割合

評価方法	評価割合（数値）	備考
試験	80%	
小テスト		
レポート	20%	
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		

カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング

DP1	○	DP2	-	DP3	-	DP4	-	DP5	-	ナンバリング	NT11309J

学習課題（予習・復習）	1 回の学習目安（時間）
復習	4

授業計画

第 1 回	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
第 2 回	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
第 3 回	食事の文化(2) 日本の食事 2 外国の食事
第 4 回	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）
第 5 回	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）
第 6 回	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
第 7 回	食卓のサービスとマナー(2) パーティ，プロトコルと席次
第 8 回	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
第 9 回	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
第 10 回	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
第 11 回	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
第 12 回	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
第 13 回	食の企画と実践フードコーディネート 食企画・基礎スキル

第 14 回	食の企画と実践フードコーディネート 実践フードコーディネート
第 15 回	テキスト『フードコーディネート論』の復習 確認テスト
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ト論』（建帛社）
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	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） 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）
課題に対するフィードバックの方法	課題（レポート）は採点後、返却する。
学生へのメッセージ・コメント	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・学習し、フードコーディネートやフードサービスの知識を、卒後、栄養士・管理栄養士として働く際に活かしてほしい。