

授業科目                      フードコーディネータ論

【担当教員名】  岩森 大		対象学年	4	対象学科	健康
		開講時期	前期	必修選択	選択
		単位数	2	時間数	30
【カリキュラムポリシーとの関連性】					
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	
◎	○	○	◎		
【概要・一般目標：GI0】 フードスペシャリストを目指すために、食の分野におけるフードコーディネーターの役割、フードコーディネーションの技法等について学ぶ。					
【学習目標・行動目標：SBO】 ・フードコーディネーターとは何かを理解する。 ・フードスペシャリストとしての専門職において、フードコーディネーターの役割とは何か学ぶ。 ・管理栄養士、フードスペシャリストとして、食の分野で活躍するために必要な知識と技法を身につける。					
回数	授業計画・学習の主題			SBO 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	フードコーディネートの基本理念				講義
2	現代の食事文化とその課題				講義
3	メニュープランニング 1				講義
4	メニュープランニング 2				グループ討論
5	テーブルウェアの基礎				講義
6	食卓の演出方法 1				講義
7	食卓の演出方法 2				グループ討論
8	食事のサービスとマナー 1				講義
9	食事のサービスとマナー 2				講義
10	食空間のコーディネート 1				講義
11	食空間のコーディネート 2				グループ討論
12	フードマネジメント				講義
13	フードコーディネートの情報と企画				講義
14	食環境とフードシステム				講義
15	フードコーディネータと食育				講義
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		新版 フードコーディネータ論 [第2版]	フードスペシャリスト協会	建邦社	2006
参考書		フードコーディネータ教本	フードスペシャリスト協会	柴田書店	20
その他の資料					
【評価方法】 出席、授業中の態度、期末試験等から総合的に評価する。			【履修上の留意点】		