授業科目　フードコーディネート論

【担当教員名】	対象学年	3	対象学科	健栄
岩森　大	開講時期	後期	必修選択	選択
	単位数	2	時間数	30

【ディプロマ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：GIO】
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	デ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トと食育		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ト論［第２版］	フードスペシャリスト協会	建帛社	2006
参考書	フードコーディネーター教本	フードスペシャリスト協会	柴田書店	2006
その他の資料				

【評価方法】
課題試験（レポート）を基に、出席、授業中の態度から総合的に評価する。

【履修上の留意点】