

## 授業科目 フードコーディネート論

|                                                                                                                                               |                  |                      |           |                        |                      |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|-----------|------------------------|----------------------|--|--|
| 【担当教員名】<br><br>岩森 大                                                                                                                           |                  | 対象学年                 | 3         | 対象学科                   | 健康                   |  |  |
|                                                                                                                                               |                  | 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                   |  |  |
| ◎                                                                                                                                             |                  | ○                    |           | ○                      |                      |  |  |
| 【概要・一般目標：GI0】<br>フーズ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：SB0】<br>・フードコーディネーターとは何かを理解する。<br>・フーズ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。<br>・管理栄養士、フーズ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       |                      |           | SB0<br>番号              | 学習方法・学習課題<br>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トと食育    |                      |           |                        | 講義                   |  |  |
| 【使用図書】                                                                                                                                        |                  | <書名>                 |           | <著者名>                  |                      |  |  |
| 教科書<br>(必ず購入する書籍)                                                                                                                             |                  | 新版 フードコーディネート論 [第2版] |           | フーズ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        |           | フーズスペシャリスト協会 柴田書店 2006 |                      |  |  |
| その他の資料                                                                                                                                        |                  |                      |           |                        |                      |  |  |
| 【評価方法】<br>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】 |                        |                      |  |  |