

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
【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：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タ論 [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	2000
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】		