

## 授業科目

## フードコーディネータ論

|               |      |    |       |    |
|---------------|------|----|-------|----|
| 担当教員名<br>岩森 大 | 対象学年 | 3  | 対象学科  | 健栄 |
|               | 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 |
|-------|-------|-------|----|-------|
| ◎     | ○     | ○     |    |       |

## 授業の概要

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。

## 授業の目的

フードコーディネーターとは何かを理解することで、「フードスペシャリスト資格」に必要な知識を習得する。

## 学習目標

- ・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。

## 授業計画

| 回数 | 授業計画・学習の主題       | 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           | 岩森 大 |
| 2  | 現代の食事文化とその課題     | 講義           | 岩森 大 |
| 3  | メニュープランニング 1     | 講義           | 岩森 大 |
| 4  | メニュープランニング 2     | グループ討論       | 岩森 大 |
| 5  | テーブルウェアの基礎       | 講義           | 岩森 大 |
| 6  | 食卓の演出方法 1        | 講義           | 岩森 大 |
| 7  | 食卓の演出方法 2        | グループ討論       | 岩森 大 |
| 8  | 食事のサービスとマナー 1    | 講義           | 岩森 大 |
| 9  | 食事のサービスとマナー 2    | 講義           | 岩森 大 |
| 10 | 食空間のコーディネート 1    | 講義           | 岩森 大 |
| 11 | 食空間のコーディネート 2    | グループ討論       | 岩森 大 |
| 12 | フードマネジメント        | 講義           | 岩森 大 |
| 13 | フードコーディネートの情報と企画 | 講義           | 岩森 大 |
| 14 | 食環境とフードシステム      | 講義           | 岩森 大 |
| 15 | フードコーディネータと食育    | 講義           | 岩森 大 |

## 使用図書

| 使用図書   | 書名                  | 著者名          | 発行所  | 発行年   | 価格 | その他 |
|--------|---------------------|--------------|------|-------|----|-----|
| 教科書    | 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年 |    |     |
| 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 | 2006年 |    |     |
| その他の資料 |                     |              |      |       |    |     |

## 評価方法

課題試験（レポート）を基に、授業中の態度も加味し評価する。

## 履修上の留意点

## オフィスアワー・連絡先

TEL 025-257-4769

Mail iwamori@nuhw.ac.jp