

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
フードコーディネーター演習 Food coordinate seminar		1年	後期	火曜日 1時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
1単位	演習		選択 (フードスペシャリスト及びフードコーディネーター資格試験必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
フードコーディネータ論、食文化論、栄養学、クッキング、調理学、食品加工、フードスペシャリスト論				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
同上				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
牧田泰子	非常勤講師室	授業内で指示します。		授業中に指示します
授業の概要 フードコーディネータの理論と具体的な食のコーディネータ (テーブルコーディネータを含む) の知識と技術を体験的に学ぶ				
授業の到達目標 フードスペシャリスト及びフードコーディネータ資格試験合格を目標に、映像やPCを使って、プロのフードコーディネータを学ぶ、又テーマ別のフードコーディネータを個人ワークとしてコーディネータし、プレゼンテーションをする事により、技術の向上と社会性を養い、理解できるようにする。				
授業の方法 テキストを中心とした講義方式に演習・プレゼンを組み込むことで、実体験的な授業とする。				
学習の成果 フードコーディネータの理論を具現化して、プレゼンテーションを行う方法や評価方法を修得し、理解することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンスとシラバスの説明			
第2回目	食空間とテーブルコーディネータ			
第3回目	テーブルコーディネータの基本 (世界のテーブルコーディネータ)			
第4回目	食空間の構成			
第5回目	テーブルマナーについて (和・洋・中国・その他)			
第6回目	サービスマナーについて (和・洋・中国・その他)			

第7回目	食空間とデザイン		
第8回目	コンセプトとメニュープランニング		
第9回目	フードマネージメント		
第10回目	食環境とフードシステム		
第11回目	メニュープランニングを含めたコーディネーション		
第12回目	フードコーディネータ (6 W3Hに関するコンセプトの決定) に関するレポート提出		
第13回目	フードコーディネータ (テーブルコーディネータを含む) 個人ワークとして実際にコーディネータを実施しプレゼンをする。		
第14回目	資格認定試験・過去問題対策		
第15回目	まとめと定期試験 (資格認定に関わる試験)		
成績評価の方法と基準			
	評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		10%	授業で必要とする教材の準備が出来ている。又ディスカッションの場面では積極的に参加が出来る。授業に集中し、ノートをきちんととっている。分からないことは質問が出来る。
レポート		40%	レポートは期限までに提出し、課題に対しての要件を十分に満たしている。
調査報告書			
小テスト			
中間・学期末試験		40%	資格試験に該当する試験の実施。
発表内容 (態度含む)		10%	適切かつ正確な資料を準備し、発表ははきはきと簡潔に発表ができています。
その他			
教科書と参考図書			
教科書：フードコーディネータ教本 参考：フードコーディネータ論			
履修上の心得・ルール			
目的意識、課題意識を明確にして授業に臨むこと。遅刻、私語厳禁。食の周辺に関心を持ち、情報収集をして感性を養って欲しい。			