

佐野短期大学シラバス2014

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
フードコーディネーター論 Food Coordinate		2年	前期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(フードコーディネーター及びフーズスペシャリスト資格試験受験者必須)	フードコーディネーター及びフーズスペシャリスト資格試験受験者
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
フードコーディネーター演習、食文化論、クッキング、カフェ演習				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
商品開発、栄養学、調理学、フーズスペシャリスト論				
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	授業中で指示します		授業中に指示します
授業の概要				
①フードコーディネーターの基本理念と食についての感性について習得する。②世界の食と調理文化について学ぶ。③メニュープランニングについて学ぶ。④テーブルコーディネーター(セッティング、マナー)について学ぶ。⑤食に関するトータルコーディネーターについて学ぶ。				
授業の目標				
①フードコーディネーターの基本理念と役割を習得することができるようにする。②世界の食や調理文化の違いを習得することができるようにする。③メニュープランニングを作成することができるようにする。④テーブルコーディネーター(セッティング、マナー)の基本を習得することができるようにする。⑤食に関するトータルコーディネーターを実行することができるようにする。				
授業の方法				
主にテキストを中心とした講義方式と作品を作成し発表する演習方式				
学習の成果(学習成果)				
①フードコーディネーターの基本理念や食との関連性を理解し、解説することができる。②世界の食や調理文化の概要について解説することができる。③メニュープランニングを実際に作成することができる。④テーブルコーディネーター(セッティング、マナー)を実践することができる。⑤食に関するトータルコーディネーターを具体的に実践することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス、フードコーディネーターの基本理念			
第2回目	フードコーディネーターの基本理念と感性について			
第3回目	調理文化の創造と変遷 1			
第4回目	調理文化の創造と変遷 2			
第5回目	食文化 1			
第6回目	食文化 2			

第7回目	メニュープランニングの基礎	
第8回目	様式別メニュープランニング レポート(メニュー制作)	
第9回目	メニュー発表表	
第10回目	テーブルウェアの知識と演出方法	
第11回目	食事作法と比較文化	
第12回目	サービスマナーについて	
第13回目	トータルプランニングについて	
第14回目	資格試験を踏まえた試験	
第15回目	食情報	
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%	講義の目的を理解し、積極的に参加する。
レポート	30%	課題に対してしっかり理解し、的確にまとめることができる(S評価)。
調査報告書		
小テスト		
試験	40%	基礎知識を主体に出題する(資格試験の形式に準じる)
発表内容(態度含む)	20%	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することができる(S評価)。
その他		
教科書と参考図書		
フードコーディネーター論、フードコーディネーター教本		
履修上の留意点・ルール		
指導教員の支持、指導を順守。講義の順番については変更の場合もある。提出レポートについては期日を厳守すること。		