

| 科目名<br>Course Name   |                                      | 開講年次     | 開講学期                               | 曜日・時限                          |
|--|--------------------------------------|----------|------------------------------------|--------------------------------|
| フードコーディネート論<br>Food Coordination   |                                      | 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ド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ド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、商品開発、栄養学、調理学、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トの基本理念と食の感性について学ぶ。<br>②世界の食と調理文化について学ぶ。<br>③メニュープランニングについて学ぶ。<br>④テーブルコーディネート（セッティング、マナー）について学ぶ。<br>⑤食に関するトータルコーディネートについて学ぶ。   |                                      |          |                                    |                                |
| 授業の目標  |                                      |          |                                    |                                |
| ①フードコーディネートの基本理念と食の感性を養うことができるようにする。<br>②世界の食と調理文化を関連づけることができるようにする。<br>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ようにする。<br>④テーブルコーディネート（セッティング、マナー）を身につけることができるようにする。<br>⑤食に関する初期段階のトータルコーディネート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トの基本理念と食についての感性を養い、生活に役立てることができる。<br>②世界の食と調理文化について理解を深め、コーディネートに活かすことができる。<br>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。<br>④テーブルコーディネート（セッティング、マナー）ができる。<br>⑤食に関する初期段階のトータルコーディネートができる。      |                                      |          |                                    |                                |
| 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トの基本理念                |          |                                    |                                |
| 第2回目   | フードコーディネーターの基本理念、美味しさとフードコーディネートについて |          |                                    |                                |
| 第3回目   | 食事の文化 I（日本の食文化）                      |          |                                    |                                |
| 第4回目   | 食事の文化 II（世界の食文化）                     |          |                                    |                                |
| 第5回目   | 食卓のコーディネート I（和のコーディネート）              |          |                                    |                                |
| 第6回目   | 食卓のコーディネート II（洋のコーディネート）             |          |                                    |                                |

|  |  |   |
|--|--|---|
| 第7回目   | 食事のサービスとマナー I (日本料理)                                 |   |
| 第8回目   | 食事のサービスとマナー II (西洋料理)                                |   |
| 第9回目   | 食事のサービスとマナー III (中国料理)                               |   |
| 第10回目  | メニュープランニングの基本  |   |
| 第11回目  | 様式別メニュープランニング レポート (メニュー作成)                          |   |
| 第12回目  | メニュー発表 ① (第11回でプランニングした内容を発表する) (発表した内容をレポートとして提出する) |   |
| 第13回目  | メニュー発表 ② (第11回でプランニングした内容を発表する) (発表した内容をレポートとして提出する) |   |
| 第14回目  | 食空間のコーディネート  |   |
| 第15回目  | 食企画の実践コーディネート  |   |
|  |  |   |
| 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%  | 講義の目的を考え、積極的に参加する。  |
| レポート   | 30%  | 第12回、13回に発表した内容をレポートとして提出する。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。                                  |
| 調査報告書  |  |   |
| 小テスト   |  |   |
| 試験   | 40%  | 資格試験に準じた試験の実施。(内容がよく理解されている (S=90) 基本的な内容が理解されている (B=70-79、C=60-69) 基本的な内容が理解されない場合はDとなる) |
| 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。  |
| その他  |  |   |
| 教科書と参考図書   |  |   |
| フォードコーディネート論、フードコーディネーター教本                             |  |   |
| 履修上の留意点・ルール  |  |   |
| 指導教員の指示、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。 |  |   |