

科目名 Course Name	フードコーディネート論 Food Coordination				ナンバリング No.	L3-008	
年次	2年	期別	春期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	牧田泰子						
連絡方法	C-ラーニングで対応。非常勤講師室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択						
関連 DP	DP1、DP2						
授業の概要と到達目標	<p>食のコーディネートを実践する上で心得ておきたい理念、基礎知識と基本技術及び感性を講義と演習を通して学習する。</p> <p>①フードコーディネーターとしての理念と食に関する感性の大切さや役割を説明することが出来るようにする。</p> <p>②食事のマナーやサービスについて実際の場面で生かすことが出来るようにする。</p> <p>③世界の調理文化について学び、メニュープランニングに生かすことが出来るようにする。</p> <p>④各食分野のメニュー表を実際に作成することが出来るようにする。</p>						
授業の方法	1 回目はフードコーディネーターとしてのあるべき姿を講義方式で説明する。2～6 回目は食事の文化について映像を利用して説明、7～9 回目は実際に食具を持って具体的に説明する。10～13 回目は実際のメニュー表を見せ、コンセプトに合わせたメニュー表を作成し発表を行う。その他、空間のコーディネートについて説明する。						
学習成果	L01	フードコーディネーターとしての立場や役割を理解し、仕事として取り組む姿勢を持つことが出来る。 食事の文化を知り、食事を作ること、食べることに興味を持つことが出来る。 食事のマナーとサービスを学び、両者の側面から食事をとらえることが出来る。					
	L02						
	L03	メニューを作成し、発表することでコンセプトの大切さを実感することが出来る。					
	L04						
課題に対するフィードバック	作成した作品を発表する演習について講評し、結果をフィードバックする。						
教科書/参考図書	フードコーディネート論(日本フードスペシャリスト協会、建帛社)						
履修上の留意点やルール等	●担当者の指示、指導を遵守 ●作品発表には必ず出席し、ハキハキと発表する ●授業内容の順番は変更することがある●事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	講話を集中して聞き、板書をした内容だけでなく、重要と判断したことに関しては主体的に調べて、ノートに書き留めること	10			
レポート/作品	課題に対ししっかりと理解し、的確にまとめること			20	
発表	適切かつ正確な資料を駆使し、自らのコンセプトで裏付けられている。実際に作成したメニュー表は視覚的にも良く、はきはきとわかりやすく発表している。			20	
小テスト					
試験	授業で講義をした内容に即した試験で総合評価とする。			50	
その他					
合計		10		90	

回数		授業計画
1	授業内容	学習概要、授業計画、学習成果について
	事前・事後学習	フードコーディネーターの仕事について調べてまとめる
2	授業内容	フードコーディネートの基本理念(美味しさの要因について)
	事前・事後学習	フードコーディネーターのあるべき姿や食の美味しさの要因について調べてまとめる
3	授業内容	食事の文化(日本料理について)
	事前・事後学習	食事とは何かを知り、食べるという行為から日本料理の歴史を調べてまとめる
4	授業内容	食事の文化(外国の食事について)
	事前・事後学習	食事という観点から外国の食事について調べてまとめる
5	授業内容	食卓のコーディネート(日本料理のコーディネート) 食具使用 映像使用
	事前・事後学習	和の食事のコーディネートについて、実際に実践してみる
6	授業内容	食卓のコーディネート(西洋料理、中国料理のコーディネート) 食具使用 映像使用
	事前・事後学習	西洋料理、中国料理の食事のコーディネートについて、実際に実践してみる
7	授業内容	食事のサービスとマナー(日本料理)
	事前・事後学習	和食の日常的なマナーと正式なマナーやサービスとの違いを調べてまとめる
8	授業内容	食事のサービスとマナー(西洋料理)
	事前・事後学習	洋食の日常的なマナーと正式なマナーやサービスの違いを調べてまとめる
9	授業内容	食事のサービスとマナー(中国料理)
	事前・事後学習	中国料理の日常的なマナーと正式なマナーやサービスの違いを調べてまとめる
10	授業内容	メニュープランニングの基本 メニュー表使用
	事前・事後学習	飲食店でメニューを作成するときに何が必要かを調べまとめる
11	授業内容	様式別メニュープランニング(コンセプトの確立とメニュー作成)
	事前・事後学習	売れるメニューを考えて紙面に落とし込む
12	授業内容	メニュー発表
	事前・事後学習	コンセプトに基づきメニュー表を作成する
13	授業内容	メニュー発表
	事前・事後学習	コンセプトに基づきメニュー表を作成する
14	授業内容	食空間のコーディネートについて
	事前・事後学習	飲食店の食空間のコーディネートについて実際の飲食店を見学し参考にする
15	授業内容	授業のまとめと試験に関する補足授業
	事前・事後学習	授業全体から質問や意見をまとめる