

科目名 Course Name	フードコーディネーター演習 Food Coordinate Seminer				ナンバリング No.	L1-007	
年次	1 年	期別	前期	単位数	1	授業形態	演習
担当者氏名	牧田泰子						
連絡方法	C-Learning 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>食空間の構成やコーディネートの方法についての基礎知識と、その応用を具体的な形で演習をする。また、フードコーディネーターの多面的な実情を学び、食空間構成の実践力を身につける。</p> <p>①食空間の構成やテーブルコーディネートについて演習を踏まえて具体的に認識することができるようにする。</p> <p>②フードコーディネーターとしてサービスとマナーについて理解するとともに実践と理論の両面から行動する力を習得できるようにする。</p> <p>③コンセプトに基づき、実際にテーブルコーディネートが出来るようにする。</p> <p>④食空間のデザインについてそれぞれのジャンルを分類することが出来るようにする。</p>						
授業の方法	1～7 回目は教科書を中心とした講義方式で、映像を駆使し、食空間のテーブルコーディネートについてあらゆる角度から学習する。8～10 回目はテーブルコーディネートのサービスとマナーについて具体的に食具を用い、映像と演習を取り入れ説明する。11～12 回目は具体的に各自でテーブルコーディネートの演習をし、発表をする。13～15 回は食空間と内装デザインについて視覚教材と講義方式で学ぶ。						
学習成果	L01	食空間の構成やテーブルコーディネートについての概念を認識することが出来る。食空間とデザインのジャンルを区別することが出来る。					
	L02						
	L03	コンセプトに基づき、テーブルコーディネートを演出し、効果的に発表することが出来る。サービスとマナーについて生活の中で実践することが出来る。					
	L04						
課題に対する フィードバック	試験結果とテーブルコーディネートで発表した作品の講評をもって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ター教本(日本フードコーディネーター協会、柴田書店)						
履修上の留意点 やルール等	●担当者の指示、指導を遵守●作品を発表するときは要点をまとめ、はきはきと発表する●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 45 分である。						
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	講義を集中して聞き、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て、コンセプトに添っている。また作品は視覚的にも良く、テーブルコーディネートをし、効果的にプレゼンテーションをすることが出来る			30	
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。			40	
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、学習成果について説明
	事前・事後学習	食空間の概念について調べ、まとめる
2	授業内容	食空間のあり方
	事前・事後学習	食空間とホスピタリティーの実際について調べまとめておく
3	授業内容	食空間の基礎知識とカラーコーディネート 映像利用
	事前・事後学習	食空間とはどんな状況を言うのか、また食空間のカラーコーディネートについて調べまとめておく
4	授業内容	洋食のテーブルコーディネート 映像・実演
	事前・事後学習	基本的な洋食のテーブルコーディネートやコーディネートのスタイルを調べまとめておく
5	授業内容	和食のコーディネート 映像・実演
	事前・事後学習	基本的な和食のテーブルコーディネートや膳組を調べまとめておく
6	授業内容	中国料理のコーディネート 映像と実演
	事前・事後学習	基本的な中国料理のテーブルコーディネートを調べまとめておく
7	授業内容	洋食と和食のテーブルマナーとサービス 映像・実演
	事前・事後学習	実際に食事をして、それぞれのマナーとサービスを調べまとめる
8	授業内容	中国料理についてのマナーとサービス 映像・実演
	事前・事後学習	実際に食事をして、それぞれのマナーとサービスを調べまとめる
9	授業内容	菓子についてのマナーとサービス 実演
	事前・事後学習	実際に菓子をいただく際のマナーやサービスについて調べまとめる
10	授業内容	プロトコルについて/次回のテーブルコーディネートの演習についての説明
	事前・事後学習	プロトコルについて調べまとめておく 与えられたコンセプトに基づいたテーブルコーディネートを考えておく
11	授業内容	テーブルコーディネートの発表-1
	事前・事後学習	コンセプトに基づき、テーブルコーディネートを 効果的にプレゼンテーションを行うための備をする。終了後改善点があれば修正する。
12	授業内容	テーブルコーディネートの発表-2
	事前・事後学習	コンセプトに基づき、テーブルコーディネートを 効果的にプレゼンテーションを行うための準備をする。終了後改善点があれば修正する。
13	授業内容	食空間と内装デザイン 映像
	事前・事後学習	飲食店の内装デザインについて調べまとめておく
14	授業内容	食空間の基本デザイン
	事前・事後学習	飲食店のオペレーションについて調べまとめる
15	授業内容	今までの授業の補足とまとめ、作品発表の映像(講評)
	事前・事後学習	授業に関する質問や意見をまとめておく