

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	前期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	佐藤 由美子						
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>食のコーディネートを実施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できるようにする。</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できるようにする。</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できるようにする。</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。2～4回目は日本の食事文化の歴史、世界の食事文化を映像を交えて説明、5～9回目は実際に食具を持って説明する。10～13回は、メニュープランニングについて学び、コンセプトに合わせたメニューを作成し発表を行う。14回は、食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。 食事文化を学び、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できる。					
	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* 課題発表は、準備をして臨むこと * 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	講義に集中し、興味関心を持った内容に関しては、主体的に調べて理解を深めること。	10			
レポート/作品	課題に対してしっかりと理解し、的確にまとめること			20	
発表	自分のコンセプトに基づき、メニューを作成し、プレゼンテーションすること			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)
	事前・事後学習	和の食事のコーディネートについて、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)
	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、実践してみる
7	授業内容	食事とサービスのマナー(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なにが必要か調べてまとめる
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を作成する
14	授業内容	食空間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ター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ておく