

科目名 Course Name	フードコーディネーター演習 Food Coordinate Seminar				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	佐藤 由美子						
連絡方法	C-Learning で対応、非常勤講師室						
必修／選択	選択						
関連 DP	DP1, DP2						
授業の概要と 到達目標	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。 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。 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。 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できるようにする。 ④ 食空間のデザインについてそれぞれジャンルを分類することができるようにする。						
授業の方法	1～8回目は教科書を中心に講義方式で、食空間と内装デザインについて映像を駆使し、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。9～12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。13～14回は、具体的に各自でテーブルコーディネートの課題を発表する。15回は、課題発表の講評と授業のまとめをする。						
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できる。 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 ＊ 課題発表は、欠席しないこと ＊ 事前・事後学習に費やす時間の目安は 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、板書した内容だけでなく、興味関心を持っ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	課題に対してしっかりと理解し、的確にまとめること			10			
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できる。			40			
小テスト							
試験	授業で講義した内容に即した試験で総合評価する。			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	最適な食空間とは何かについて考えをまとめる。
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てまとめておく
3	授業内容	食空間の基礎知識とカラーコーディネート
	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てまとめる
4	授業内容	食空間と内装デザイン
	事前・事後学習	飲食店の業種業態から作り上げる食空間について学ぶ。
5	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てまとめる
6	授業内容	洋食のコーディネートと食器と食卓のコーディネートを学ぶ
	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てまとめる
7	授業内容	日本料理の食器と食卓のコーディネートについて学ぶ
	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てまとめる
8	授業内容	中国料理のコーディネートと食器と食卓のコーディネートを学ぶ。
	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てまとめる
9	授業内容	洋食と和食のテーブルマナーとサービス
	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
10	授業内容	中国料理についてのテーブルマナーとサービス について学ぶ
	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る
11	授業内容	菓子についてのマナーとサービスについて
	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てまとめる
12	授業内容	マナー、エチケット、プロトコルの違いについて学ぶ
	事前・事後学習	プロトコルについて調べて、立ち振る舞いを身につける
13	授業内容	テーブルコーディネート発表―1
	事前・事後学習	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
14	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	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
15	授業内容	今までの授業の補足と課題発表についての講評
	事前・事後学習	授業に関する質問や意見をまとめる。