

授業科目

フードコーディネータ論

担当教員名 岩森 大	対象学年	3	対象学科	健栄
	開講時期	後期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30

ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○		

授業の概要

食の分野におけるフードコーディネーターの役割、フードコーディネーションの技法等について学ぶ。

授業の目的

フードコーディネーターとは何かを理解することで、「フードスペシャリスト資格」に必要な知識を習得する。

学習目標

- ・フードスペシャリストとしての専門職において、フードコーディネーターの役割とは何か学ぶ。
- ・管理栄養士、フードスペシャリストとして、食の分野で活躍するために必要な知識と技法を身につける。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	フードコーディネートの基本理念	講義	岩森 大
2	現代の食事文化とその課題	講義	岩森 大
3	メニュープランニング 1	講義	岩森 大
4	メニュープランニング 2	グループ討論	岩森 大
5	テーブルウェアの基礎	講義	岩森 大
6	食卓の演出方法 1	講義	岩森 大
7	食卓の演出方法 2	グループ討論	岩森 大
8	食事のサービスとマナー 1	講義	岩森 大
9	食事のサービスとマナー 2	講義	岩森 大
10	食空間のコーディネート 1	講義	岩森 大
11	食空間のコーディネート 2	グループ討論	岩森 大
12	フードマネジメント	講義	岩森 大
13	フードコーディネートの情報と企画	講義	岩森 大
14	食環境とフードシステム	講義	岩森 大
15	フードコーディネータと食育	講義	岩森 大

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	新版 フードコーディネータ論[第2版]	フードスペシャリスト協会	建帛社	2006年		
参考書	フードコーディネータ教本	フードスペシャリスト協会	柴田書店	2006年		
その他の資料						

評価方法

課題試験（レポート）を基に、授業中の態度も加味し評価する。

履修上の留意点

オフィスアワー・連絡先

TEL 025-257-4769

Mail iwamori@nuhw.ac.jp