

授業科目 フードコーディネート論

【担当教員名】 荒井 富佐子	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	後期	必修・選択	自由科目
	単位数	2	時間数	30

【概要】

フードスペシャリストをめざすために、食の分野におけるフードコーディネーターとしての役割、フードコーディネーションの技法等について学ぶ。

【学習目標】

1. フードコーディネートとは何かを理解する。
2. フードスペシャリストの専門職の一つであるフードコーディネーターの役割について学ぶ。
3. 栄養士として、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。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	1. フードコーディネートとは		講義、グループ学習と発表等
2			
3	2. 調理文化と食文化		
4			
5	3. メニュープランニング		
6			
7	4. テーブルウェアの知識と演出法		
8			
9	5. 食事マナーとサービスマナー		
10			
11	6. 食のトータルプランニング		
12			
13	7. 食情報		
14	8. まとめ		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	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	建ぱく社	H. 12. 1000円
参考書	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	H. 12. 2500円
その他の資料				

【評価方法】

出席状況、学習態度、レポート等より評価

【履修上の留意点】