

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	選択
		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トの役割、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としての専門職のうち、フードコーディネート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	建帛社	H. 16. 1995円
参考書		フードコーディネーター	日本フードコーディネーター	柴田書店	H. 16. 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】 栄養士として、フードスペシャリストとして広く食の分野で活躍できる人をめざしてほしい。		