

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	健栄
	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。

<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ターの役割について学ぶ。
 3. 管理栄養士として、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	学習方法
		講義、グループ学習と発表等
1	1. フードコーディネートの基本理念	
2		
3	2. 現代の食事文化とその課題	
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食卓の演出	
8		
9	5. 食事のサービスとマナー	
10		
11	6. 食空間のコーディネート	
12		
13	7. フードマネージメント	
14		
15	8. フードコーディネートの情報と企画	
16		
17	9. 食環境とフードシステム	
18		
19	10. フードコーディネートの課題と期待	
20		

【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	建ばく社	H. 18. 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. 18. 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】 管理栄養士として、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。
-------------------------------	---

健康栄養学科 専門