

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	4	対象学科	栄養
	開講時期	前期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30

【<概要>又は<一般目標：G I O>】

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>又は<行動目標：S B O>】

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	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の基本理念		講義、グループ学習と発表、 学外にてテーブルマナーの実習など
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. フードマネジメント		
14			
15	8. フードコーディネートの情報と企画		
	9. 食環境とフードシステム		
	10. フードコーディネートと食育		

【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 第2版	日本フードスペシャリスト協会	建帛社	H20	1995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	H20	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、また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。
-------------------------------	--