

授業科目 フードコーディネート論

【担当教員名】 岩 森 大		対象学年	4	対象学科	健康
		開講時期	前期	必修・選択	選択
		単位数	2	時間数	30
【概要・一般目標：G10】 フードスペシャリストを目指すために、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・行動目標：SB0】 ・フードコーディネーターとは何かを理解する。 ・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。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	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
2	現代の食事文化とその課題				講義
3	メニュープランニング 1				講義
4	メニュープランニング 2				グループ討論
5	テーブルウェアの基礎				講義
6	食卓の演出方法 1				講義
7	食卓の演出方法 2				グループ討論
8	食事のサービスとマナー 1				講義
9	食事のサービスとマナー 2				講義
10	食空間のコーディネート 1				講義
11	食空間のコーディネート 2				グループ討論
12	フードマネジメント				講義
13	フードコーディネートの情報と企画				講義
14	食環境とフードシステム				講義
15	フードコーディネートと食育				講義
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		フードコーディネート論	フードスペシャリスト協会	建帛社	2008
参考書		フードコーディネーター教本	フードスペシャリスト協会	柴田書店	2008
その他の資料					
【評価方法】 出席、授業中の態度、期末試験等から総合的に評価する。			【履修上の留意点】		