

授業科目 フードコーディネーター論

| 【担当教員名】 | | 対象学年 | 4 | 対象学科 | 健康 |
|---|-------------------|---------------|--------------|-----------|----------------------|
| 岩森 大 | | 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：GI0】 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：SBO】 ・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 | | | SBO 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ターの基本理念 | | | | 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ターの情報と企画 | | | | 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ターと食育 | | | | 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ター論 | 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】 | | |