

科目区分	専門教育科目	科目名	フードコーディネート論	科目コード	18S750	担当者	黒岩 優美子
対象学生	栄養士コース 1年生	学期区分	前期	単位数		担当形態	単独
科目		施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択	
					免許・資格要件	フードスペシャリスト必修	
科目の主題					学修成果との関連（大◎、中○、小△）		
「食」にかかる様々な条件の調整、要求に応える演出に関する基礎的応用力を学ぶ。日常生活の中からのリンクで実践イメージを作る。					1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力
科目の到達目標					① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能
1.	現代食文化までの成り立ちの基礎を理解・習得し、現代社会に適応できるコーディネートを身に付ける。				④ 思考・判断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
2.	食空間（一般・商業）において、ホスピタリティ・フードプランニング・マネジメント等、人の「食心」をトータルでコーディネートできる企画演出力を習得する。						
3.	多様化する「食空間・文化・習慣・環境・ニーズ」に対応できる知識・応用力を習得する。						
4.	国際プロトコルに基づいたマネジメント力を習得する。					○	◎
5.	現実的な食企画を模擬式で実践企画する。					◎	○
					成績評価の方法と割合		
授業方法					受講態度（80%） 臨時試験（20%）		
参考テキストと講義（実演）を交えた講義							
準備学修					課題等への対応		
日常生活の変容により反復学習が必要。講義により食商業にかかわる企画が、あらゆるところに氾濫していることを知ることとなりその時点で学ぶ。日常生活で講義内容を自主力でつなぎ合わせる時間となる。（30分程度）					課題はコメントを書いて返却する。		
授業計画							
第1回	オリエンテーション、フードコーディネートの基礎理念						
第2回	食事の文化概要～明治大正						
第3回	食事文化昭和～現代特別な日の食事と外国の食事（口頭確認質疑応答）						
第4回	食卓のコーディネート（前半）						
第5回	食卓のコーディネート（後半）						
第6回	食卓のサービスとマナーの基本						
第7回	食卓のサービス和洋中・パーティ・プロトコル						
第8回	メニュープランニングの要件						
第9回	料理様式とメニュー開発の基礎						
第10回	食空間のコーディネートの基礎（プレゼン&確認テスト）						
第11回	食事空間とキッチンのコーディネート（素量参照）						
第12回	フードサービスマネジメント動向と特性・マネジメントの基礎						
第13回	フードサービスの起業計画～損益分岐点						
第14回	食企画の実践コーディネート食企画の流れ～基礎スキル						
第15回	食企画の実践現場						
試験	定期試験を実施する						
教科書	「三訂フードコーディネート論」 建帛社 配布プリント			受講生へのメッセージ	フードスペシャリストは引き出しの多さと応用力です。		
参考書等	なし						