

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
フードコーディネート論		古俣 智江	講義	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	メニュープランニング、食卓・食空間を含めた「食」のコーディネートに関する基礎的知識を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	フードコーディネートの意義	フードコーディネートの必要性と基本理念			
2	食事文化	日本の食事文化と外国の食事文化 現代日本の食事文化とその課題			
3	食事作法（１）	日本料理の食事作法			
4	食事作法（２）	中国料理の食事作法、西洋料理のテーブルマナー			
5	メニュープランニング	メニュープランニングの理念と料理様式別のメニュー			
6	テーブルウェアの知識と演出法	日本及び外国の食器、食具 テーブルリネン類、テーブルセッティング			
7	食卓のサービスとマナー	サービスとマナーの実際			
8	食空間のコーディネート	食事空間のコーディネート			
9	フードマネジメント	フードマネジメントの概念、事業の具体化、遂行、展開			
10	フードコーディネートの情報と企画 プレゼンテーションの手段	食の情報及び食企画の基本 インビテーションカードの作成			
11	食環境とフードシステム	食環境の条件と食選択			
12	フードコーディネートと食育 フードコーディネートの実際（１）	食育の展開と課題 料理、メニュー、食卓、食空間からの検討			
13	フードコーディネートの実際（２）	料理、メニュー、食卓、食空間からの検討			
14	試験対策（１）	フードスペシャリスト資格認定試験対策			
15	試験対策（２） 重要項目の振り返り	フードスペシャリスト資格認定試験対策 重要項目の振り返りおよびまとめ			
参 考 書	日本フードスペシャリスト協会編「新版フードコーディネート論 第2版」建帛社 2008 日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集」建帛社 2010				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	日常生活の中から食に関するコーディネートへの意識を持つこと。参考書などを十分に活用し、積極的に授業に臨むこと。課題は実践力を身につけるよう積極的に取り組むこと。過去問題集にて練習問題に取り組み、復習を必ずすること。				
評価の方法と時期	定期試験における筆記試験と課題、授業態度および課題への取り組みを基本とし、出席状況を考慮して形成的および総括的に評価する。				