

科目区分	専門教育科目	科目名	フードコーディネータ論		科目コード	20902	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	2	卒業要件		
							免許・資格要件	フードスペシャリスト必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
「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。							受講態度 (80%) 臨時試験 (20%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (良心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
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タ力を身に付ける。							○	
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・マネージメント等、人の「食心」をトータルでコーディネータ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ー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。								
授業方法									
参考テキストと講義 (実演) を交えた講義									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
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。									
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タの基礎理念								
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タ (前半)								
第5回	食卓のコーディネータ (後半)								
第6回	食卓のサービス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タの基礎 (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タ (素量参照)								
第12回	フードサービスマネージメント動向と特性・マネージメントの基礎								
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タ食企画の流れ～基礎スキル								
第15回	食企画の実践現場								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
「三訂フードコーディネータ論」 建帛社 配布プリント					フードスペシャリストは引き出しの多さと応用力です。				