

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	17S750	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		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. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 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	④ 思考・創造断力	⑤ 実行体力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
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									
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									
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									
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。					