

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	19S760	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	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	フーズ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	④ 表思考・創造断力	⑤ 実主体性・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ト力を身に付ける。										
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。					成績評価の方法と割合					
授業方法						受講態度（60%） 模擬課題レポート（30%） 定期試験（10%）					
参考テキストとパワーポイント、実践講義（実演）OJT（模擬的）を交えた講義											
課題等への対応						授業外学修時間					
課題（学園祭模擬店企画）は提出後返却し、実践後各自検証を行う。						模擬試験の際（4時間程度）					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
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					日常の中にあるFDCに気づく（日常）					
第2回	食事の文化概要～明治大正					年表暗記等（2時間）					
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）					模擬テスト（年中行事食）4時間					
第4回	食卓のコーディネート（前半）					予習2時間（世界の食器食具）					
第5回	食卓のコーディネート（後半）					予習2時間（テーブルウェア）					
第6回	食卓のサービスとマナーの基本					復習（和食のマナー日常の食事）					
第7回	食卓のサービス和洋中・パーティ・プロトコル					実際にテーブルウェアを使い、着遣いやマナーを学ぶ					
第8回	メニュープランニングの要件					予習2時間（メニューブックリサーチや料理様式）					
第9回	料理様式とメニュー開発の基礎					復習1時間程度（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）					市場リサーチ等（3時間程度）					
第11回	食事空間とキッチンのコーディネート（素量参照）					復習（キッチン構造のタイプ・HCCPとは）					
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					学園祭模擬店（企画）実習					
第13回	フードサービスの起業計画～損益分岐点 課題レポート制作					テキストで学んだ計数管理を実践落とし込んだ企画書を作成する。					
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 課題レポート制作					現実的オペレーションと原価調査					
第15回	食企画の実践現場 課題レポート制作					実際に出展した模擬店の収支を振り返る。					
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	フーズ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										