

科目名	フードコーディネーター演習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
演習	選択	1	2年次	後期			
担当者名	平岡 幸子	関連する資格	フードコーディネーター3級資格 必修				
授業概要 フードコーディネーター3級資格の科目である文化(食文化)、科学(健康と栄養と安全)、デザイン・アート(食環境デザインと芸術的創造性)、経済・経営(経済的概念と食関連事業経営実務)に関わる実技を体験し身につける。							
到達目標 ・食の分野におけるコーディネーター能力を習得する。 ・テーブルウェアの種類を理解しセッティングができる。 ・オリジナル料理を考案しプレゼンすることができる。			成績評価方法 期末定期試験 授業への意欲・態度 考案およびプレゼン				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)	○	○	○				60
小テスト、授業内レポート	○	○	○				10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション				○			20
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) テーブルウェアと食卓の演出				小テスト			
2) テーブルウェアと食卓の演出(組み合わせ方)				個人ワーク			
3) フラワーアレンジメント(テーブル花)				個人ワーク			
4) 行事と食事の関連について調べる				個人ワーク			
5) 行事と食事の関連についてまとめる				プレゼン			

6) お茶を楽しむ(紅茶の種類)	小テスト
7) お茶を楽しむ(ティーパーティー)	グループワーク
8) アイデア料理の考案	個人ワーク
9) アイデア料理のプレゼンテーション	プレゼン
10) 食の企画の考案	個人ワーク
11) 食の企画の考案をまとめる	レポート
12) 食のトレンドを探る	個人ワーク
13) 食のトレンドについてまとめる	レポート
14) フードコーディネーターの仕事について	グループワーク
15) フードコーディネーターの仕事の例	グループワーク
授業外学習	
授業計画に沿った個人ワークができるように積極的に取り組む。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「新版フードコーディネーター教本」 日本フードコーディネーター協会編 (柴田書店)	フードコーディネータ論
備考	