

科目名	フードコーディネータ論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	選択	2	2年次	前期			
担当者名	平岡 幸子	関連する資格	フーズスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター3級資格 必修				
授業概要 食事を「栄養摂取としての食」「文化としての食」として捉え、食事を提供する場面での快適性やホスピタリティーについて講義するとともに、現代の食環境についての課題にも触れ、これからの日本の食生活の進むべき方向性を理解する。							
到達目標 1.食生活における消費者の安全志向，健康志向，簡便性志向、質の向上志向を理解する。 2.食べる側の視点に立ち，消費者にとって有益な食生活情報が提供できるフーズスペシャリストとしての能力をみにつける。			成績評価方法 期末定期試験、授業外レポート、授業への意欲・態度などを総合的に評価する。				
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	○	○					20
宿題、授業外レポート	○	○	○				10
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
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) フードコーディネータの基本理念				小テスト			
2) 現代の食事文化とその課題							
3) メニュープランニング				個人ワーク			
4) テーブルウェアと食卓の演出(アイテムの種類と特徴)				小テスト			

5) テーブルウェアと食卓の演出(色の組み合わせ)	
6) テーブルウェアと食卓の演出(ビデオ等)	
7) 食卓の演出に関するアイテムの考案	個人ワーク
8) 食卓のサービスとマナー(ビデオ等)	
9) 食空間のコーディネート	小テスト
10) フードマネージメント	
11) フードコーディネートの情報と企画	
12) 食環境とフードシステム	
13) フードコーディネートと食育	
14) 食育の展開と課題	個人ワーク
15) グループディスカッション	グループワーク
授業外学習	
授業計画に沿ってテキストを熟読してきてください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「三訂 フードコーディネート論」日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）	フードスペシャリスト論 フードコーディネート演習
備考	
【オフィスアワー】 平岡 幸子 hiraoka@ube-c.ac.jp	