

| | | | | | | | |
|--|---------------|--------|---|------------|----|-----|---------|
| 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 1.食の分野におけるコーディネーター能力を習得する。 2.テーブルウェアの種類を理解しセッティングができる。 3.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) | ○ | ○ | ○ | | | | 50 |
| 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 | | | | ○ | | | 30 |
| 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 | | | | | | | |
| 2) テーブルウェアと食卓の演出(組み合わせ方) | | | | | | | |
| 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) | |
| 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 | プレゼン |
| 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 | プレゼン |
| 14) フードコーディネーターの仕事について | |
| 15) フードコーディネーターの仕事の例 | |
| 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 |
| 「フードコーディネーター教本 2017：3級資格認定 対応テキスト」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ト論 |
| 備考 | |
| 【オフィスアワー】平岡 幸子 hiraoka@ube-c.ac.jp | |