

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		食品開発科学科
科目名称 [英語名称]	フードコーディネータ論 [Food Coordinate]				実務経験 教員担当	アクティブ ラーニング	○
科目コード	291100	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	石田 慶子				学位授与の方針 との関連	専門	
授業概要	この授業の目的は、食に関する様々な場において、食物自体のおいしさ、雰囲気、感情など多岐にわたる要因を調整し、満足のいく場面をコーディネートできるように必要な基礎的知識を身につけることです。授業では、フードコーディネートの基本理念を元にもてなしの心を身につけ、食事を取り巻く歴史、文化、環境、情報、システム、食育などについて学び、食の企画を実践するための能力を養うようにします。						
関連する科目							
授業の進め方と方法	この授業では、アクティブラーニング型の授業を展開します。 一人最低一回は食に関する話題について調べ、自らの考えを発表します。また食教育の実践では地域と連携し、地域住民のための食企画をグループワークにて協議し学生によるプレゼンテーションにて報告します。必要に応じて授業時に小テストを行い、終了後解説をし、知識の定着を図ります。						
授業計画	第1回 フードコーディネートの基本理念 第2回 フードコーディネータと食教育 「味覚の授業」 第3回 食事の文化 日本の食事の歴史1 第4回 食事の文化 日本の食事の歴史2 平成以降の食を考える 第5回 食事の文化 特別な日の食事 第6回 食事の文化 外国の食事 第7回 食卓のコーディネータ 日本のサービスとマナー 第8回 食卓のコーディネータ 中国のサービスとマナー 第9回 食卓のコーディネータ 西洋のサービスとマナー 第10回 メニュープランニング メニュープランニングの要件・料理様式などについて学びます。 第11回 食空間のコーディネータ 食空間のレイアウト・インテリア・設備などについて学びます。 第12回 フードサービスマネージメント マネージメントの基本・収支計画などについて学びます。 第13回 食教育の実践コーディネータ1 食企画の流れ及び必要な基礎スキル 第14回 食教育の実践コーディネータ2 地域との連携 第15回 食教育の実践コーディネータ3 食企画のプレゼンテーション						
授業の到達目標	1. フードコーディネートの基本理念を学び、もてなしの心を身につける。 2. フードコーディネートの基礎的知識、技法を身につける。						
授業時間外の学修	【予習】 次回の授業範囲を予習し、専門用語の意味等を理解する。(30分程度) 【復習】 授業で学んだ内容を振り返り、要点を整理する。 授業の開始時に前回の授業内容に関連する小テストを実施するので復習をしておく。(1時間程度)						
課題に対するフィードバック	定期試験の終了後、解説をします。	評価方法			以下の項目に基づいて評価します。 1) 定期試験 50点 2) 食企画のプレゼンテーション 40点 3) 学習意欲(授業中)10点		
テキスト	「フードコーディネータ論」(公社)日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社 * 必要に応じて資料を配付する。						
参考書	* 必要に応じて図書を紹介する。						
備考	フードスペシャリスト資格取得に必要な科目。 感想等を出席管理に使用します。						