

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	フードコーディネート論						授業形態	講義	
科目コード	291100	単位数	2単位	配当学年	2年	実務経験教員		アクティブ ラーニング	○
担当教員名	石田 慶子								
授業概要	この授業では、フードコーディネートの基本理念を理解し、もてなしの心を身につけ、食事を取り巻く歴史、文化、食事様式による食卓のコーディネート、食卓のサービスとマナー、メニュープランニング、食空間のコーディネート、フードサービスマネージメント、食育などについて学びます。さらに食の企画を実践するためのスキルと実践例を知り、企画できるようにします。								
関連する科目									
授業の進め方 と方法	授業開始時に食に関する話題を発表してもらいます。また、食教育の実践では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。 ・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。								
授業計画 【第1回】	フードコーディネートの基本理念 生理的なおいしさ、心理的な影響について学び、おいしさの本質を理解します。								
授業計画 【第2回】	食事の文化① 日本の食事の歴史（縄文から昭和） 縄文から昭和時代までの食事の文化について								
授業計画 【第3回】	食事の文化② 日本の食事の歴史（平成から現在） 平成から現在の食事の文化について								
授業計画 【第4回】	食事の文化③ 特別な日の食事 年中行事、通過儀礼で用いられる食物について								
授業計画 【第5回】	食事の文化④ 外国の食事 世界の国々の食事の特徴などについて								
授業計画 【第6回】	食卓のコーディネート① 日本料理 日本料理のテーブルウエアと食卓のコーディネートについて								
授業計画 【第7回】	食卓のコーディネート② 中国・西洋料理 中国・西洋料理のテーブルウエアと食卓のコーディネートについて								
授業計画 【第8回】	食卓のサービスとマナー① 日本料理 サービスとマナーの基本、日本料理のサービスとマナーについて								
授業計画 【第9回】	食卓のサービスとマナー② 中国・西洋料理 中国・西洋料理のサービスとマナーについて								
授業計画 【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								
授業計画 【第11回】	食空間のコーディネート 食空間のレイアウト・インテリア・設備などについて								

授業計画 【第12回】	フードサービスマネジメント マネジメントの基本・収支計画などについて
授業計画 【第13回】	食教育の実践コーディネート① 食企の流れ及び必要な基礎スキル 食企を考える上で必要な基礎スキルについて
授業計画 【第14回】	食教育の実践コーディネート② 地域行事との連携 食企についてグループワークを行います。
授業計画 【第15回】	食教育の実践コーディネート③ 食企のプレゼンテーション 地域の方に参加してもらい、プレゼンテーションを行います。
授業の到達目標	食に関する様々な場において、多くの要因を調整でき満足のいく場面をコーディネートできるために必要な基礎的知識を身につける。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学修 【予習】	<ul style="list-style-type: none"> ・ 次回の授業範囲を予習し、専門用語の意味等を理解する。 ・ 授業で学んだ内容に関連した情報や食に関する話題の収集を心がける。(30分程度)
授業時間外の学修 【復習】	<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業で学んだ内容を振り返り、要点を整理する。 ・ 授業時に以前の授業内容に関連する小テストを行うので復習しておく。(1時間程度)
課題に対する フィードバック	<ul style="list-style-type: none"> ・ 定期試験の終了後、解説をします。 ・ プレゼンテーションについては、終了後講評します。
評価方法・基準	<ol style="list-style-type: none"> 1) 定期試験 50点 2) 課題に対する取り組み（プレゼンテーションを含む） 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ト論』 (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します
参考書	『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』 (公社)日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社
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。