

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2025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	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								ICT活 用	
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ジメント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	パワーポイントで授業を行います。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を行います。 また、必要に応じて小テストを行い、終了後に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 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べ物について									
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									

2025年度

宮崎キャンパス

食品開発科学科

フードコーディネーター論

講義

291100

2單位

2

実務経験教員

アクティブ

C

石田 慶子

ICT活用	
-------	--

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ジメント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

パワーポイントで授業を行います。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を行います。
また、必要に応じて小テストを行い、終了後に解説をし知識の定着を図ります。

授業計画
【第1回】

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べ物について

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ター① 日本料理
日本料理のテーブルウェアと食卓のコーディネーターについて

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ェ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/フードサービスマネジメント 食空間のレイアウト・インテリア・設備などについて マネジメントの基本・収支計画などについて
授業計画 【第12回】	食教育の実践コーディネート① 食企画の流れ及び必要な基礎スキル 食企画を考える上で必要な基礎スキルについて
授業計画 【第13回】	食教育の実践コーディネート② 地域行事との連携 食企画についてグループワークを行います。 考えた食企画は12月開催予定の地域行事（わんぱく広場）で実践します。
授業計画 【第14回】	食教育の実践コーディネート③ 食企画のプレゼンテーション プレゼンテーションのリハーサルを行います。
授業計画 【第15回】	食教育の実践コーディネート④ 食企画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)
授業時間外学習【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)
授業時間外学習【復習】	・ 授業で学んだ内容を振り返り、要点を整理する。(30分程度) ・ 必要に応じて、授業内容に関連する小テストを実施するので復習しておく。(30分程度)
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。 ・ 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	1) 定期試験 50点 2) 課題に対する取り組み（学習意欲を含む）50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布します
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。 ・ 12月第1日曜日（今年度は12月7日実施予定）に行われる地域行事で食企画を実践するため、受講者は原則参加となります