

科目名	フードコーディネート論(講義)		科目ナンバー	HN-FS0202-F		
担当者 (実務経験名)	教授 木村 久江					
履修期	2年 後期(栄養士コース)			卒業単位	選択 2単位	
免許・資格	フードスペシャリスト必修					
授業概要	フードスペシャリストとして快適な食事を提供するため、料理やメニュー、食卓、食空間を含む食のコーディネートを養うことを目的とする。また、資格認定試験合格を目指し、「栄養と健康」「調理学」「フードコーディネート論」に関する知識を学ぶ。講義では、資格試験の過去問題集を解説し、実践的な理解を深める。これにより、食に関する専門知識と実践力を身につける。					
到達目標	知識・理解	諸外国や日本の食文化の背景や違いについて簡単に説明できる力を養う。さらに、フードサービスマネジメントへの理解を深め、食文化やサービスの視点から幅広い知識を身につける。最終的には、フードスペシャリスト資格認定試験に合格できるレベルの知識を習得することを目指す。				
	思考・判断	クライアントの立場に立ち、メニュープランや食卓のコーディネートを総合的に考えられる力を養う。具体的には、食材や調理法の選定、食空間の演出、さらには栄養や嗜好を踏まえた提案ができるようになることを目指す。これにより、実践的なスキルを磨き、食の専門家として多様なニーズに応えられる力を身につける。				
	興味・意欲・態度	世界の食文化の違いに興味と関心を持ち、国際的な視野を身につける。				
	技能・表現	食のコーディネートの基礎を習得し、料理やメニューの選定、食卓の配置、食空間の演出など、基本的なスキルを身につけることを目指す。				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション、フードコーディネートの基本理念		教科書第1章を読む。		4
	2	食事の文化		教科書第2章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	3	フードスペシャリスト過去問題集解説①		フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いてくる。		4
	4	食卓のコーディネート		教科書第3章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	5	食卓のサービスとマナー		教科書第4章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	6	メニュープランニング ①プランニングの要件		教科書第5章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	7	フードスペシャリスト過去問題集解説②		フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いてくる。		4
	8	メニュープランニング ②メニュー開発の基礎		教科書第5章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	9	食空間のコーディネート		教科書第6章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	10	フードサービスマネジメント① マネジメントの基本		教科書第7章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	11	フードスペシャリスト過去問題集解説③		フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いてくる。		4
	12	フードサービスマネジメント② レストランの起業		教科書第7章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	13	食企画の実践コーディネート		教科書第8章を読む。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
	14	確認テスト		これまでに解いた過去問題の復習		4
	15	まとめ		授業のまとめをする。フードスペシャリスト過去問題集の該当箇所を解いて提出。		4
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○	○			50%
	レポート					
	課題	○	○			30%
	実技					
	受講状況・態度 その他()				○	○
フィードバックの方法	課題返却の際は、添削してフィードバックします。定期試験の出題内容についての解説は、別途時間を設けて行います。					
教科書	三訂フードコーディネート論：フードスペシャリスト協会編(建帛社)、2025年版 フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集：日本フードスペシャリスト協会編(建帛社)					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	なし					
ICT活用	スライドやパワーポイントを用いて講義や課題の提示、アンケートなどを行う。および資料を配布する。					
メッセージ・備考	『食に関するコーディネートに必要な知識と技能を学び、『おいしいものをよりおいしく食べる』こと、そして『おいしいものをよりおいしく食べてもらう』ことを目指しましょう。』					
関連科目	調理学 フードスペシャリスト論					