

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13033	3	前期	選択	2	30
授業科目名 (英文)	フードコーディネート論 (Food Coordination)				
担当教員名	長野 美根				
授業の概要及び到達目標					
<p>フードスペシャリスト資格取得認定機関である日本フードスペシャリスト協会が資格取得に指定した必須科目です。協会指定の下記テキストの内容が、3年次もしくは4年次に受験できる認定試験の範囲です。</p> <p>フードコーディネートとは、食材を生産・製造し、調理・加工を経て献立を作成し、食卓の構成をします。さらには食事を提供し、販売します。また食文化にも深くかかわり、健康的な日常生活を送ることのできる環境を整えるすべて要素が含まれます。</p> <p>すでに学んでいる栄養士養成の諸科目をより豊かにし、就職先であるフードビジネスにおいて応用できる力を持つことができます。</p>					
準備学習等					
<p>半期のこの科目をさらに効果的なものとするには、普段の身近な食情報から多くを学ぶことです。</p> <p>日常生活の中で目にする新聞や雑誌の食関連の記事、「食」に関係するテレビ番組、コマーシャル、チラシ、電車内での車内広告。レストランなどの外食産業やファストフード店でのメニュー、デパートの食料品売り場・スーパー・コンビニエンスストアの惣菜類、菓子やレトルト食品・冷凍食品・調味料などです。</p> <p>また、これらの食品の展示方法や食材内容の表示など私たちを取り巻く「食」がこの授業の情報源になります。</p> <p>「食」に関するこれらの情報を意識して読む・見る、聞く、匂いを感じ、触り、味わってみてください。</p> <p>多くの「食」に関する情報が増えることにより、よりよい豊かな食生活を送ることができるようになります。</p>					
成績評価の方法	筆記試験（定期試験）合計 80%と提出物 10%、出席状況 10%の比率とします。 総合して 60%以上取得した場合に単位が認定されます。				
テキスト	「三訂 フードコーディネート論」（社）日本フードスペシャリスト協会編 （建帛社）2012、ISBN978-4-7679-0440-5				
参考図書	改定新版 調理学 安原安代、柳沢幸江 共編 アイ・ケイ・コーポレーション				

備 考	調理学、調理実習時に学習した、食器の種類、配膳様式などを見直してください。授業のある毎週水曜日の昼休みをオフィスアワーとします。 (調理科学実験室)
授 業 計 画	
<p>第 1回 1章 フードコーディネートの基本理念 第 2回 2章 食事の文化 第 3回 2章 食事の文化 第 4回 2章 食事の文化 第 5回 2章 食事の文化 第 6回 3章 食卓のコーディネート 第 7回 3章 食卓のコーディネート 第 8回 3章 食卓のコーディネート 第 9回 4章 食卓のサービスとマナー 第 10回 4章 食卓のサービスとマナー 第 11回 5章 メニュープランニング 第 12回 5章 メニュープランニング 第 13回 6章 食空間のコーディネート 第 14回 7章 フードサービスマネジメント・8章 食企画の実践コーディネート 第 15回 この科目のまとめ 解答解説</p> <p>レポートの課題・提出については適宜授業中に知らせます。 授業の進捗度・理解度等により変更が発生する場合があります。</p>	