

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	選択
担当教員			
田岡 晃子			
火5			
添付ファイル			

科目の概要	フードコーディネートとは、食に関するさまざまな場（食卓や食堂、スーパー、デパ地下、イベント、テレビ、広告、食育、店舗経営など）において、複雑な条件を調整し、それぞれの要求に沿って満足できる状況を演出することである。本講義では、それに必要な知識やスキルを修得する。また、「おいしいものを提供する」という視点で授業を展開していく。
授業の内容	<p>第1回 Introduction 授業の進め方の説明をおこなう。 第2回の事前課題として、今まで食べたものの中で一番おいしかったものは何かについて、理由もあせて考える。</p> <p>第2回 おいしさの本質_「おいしさ」「おいしい」を考える 「おいしさ」「おいしい」とは、何で決まるのかについて考える。</p> <p>第3回 食事の文化 「ヒトは、なぜ食事をするのか」について、「人類の誕生」や「食事の歴史」をみながら、考える。</p> <p>第4回 食事の文化 「ヒトは、なぜ食事をするのか」のまとめをふまえて、日本の年中行事、通過儀礼、その他食文化を学ぶ。また、食文化を学ぶことと「おいしいものを提供する」ことはどのような関連があるのかについても考える。</p> <p>第5回 食卓のコーディネートと「おいしさ」について テーブルコーディネートは「おいしさ」にどのように関わっているのかについて考える。また、和食のテーブルセッティングの基本を学ぶ。</p> <p>第6回 食卓のコーディネート 中国料理、西洋料理のテーブルセッティングの基本を学ぶ。</p> <p>第7回 食卓のサービスとマナー サービスとマナーが「おいしいものを提供する」こととどのように関わっているのかを考える。また、和食のサービスとマナーの基本を学ぶ。</p> <p>第8回 食卓のサービスとマナー 中国料理、西洋料理のサービスとマナーの基本を学ぶ。</p> <p>第9回 メニュープランニング メニュープランニングが「おいしさ」にどのように関わるのかを考える。また、料理様式とメニュー開発の基礎について学ぶ。</p> <p>第10回 おいしさと視覚情報 おいしさに関わる視覚情報について考える。 色彩、食空間、盛り付けなど、おいしさに関わる視覚情報の基本について学ぶ。</p> <p>第11回 おいしさと視覚情報 どのようにおいしさを伝えるか。 実際に食事を提供するのではなく、商品の宣伝においても視覚は重要である。 テレビコマーシャルやお店の看板、メニュー表などさまざまなところにおいしさを伝える視覚情報がある。 どのような点がおいしさに関わっているかを考える。また、実際にちらしを作成し、発表する。</p> <p>第12回 食空間のコーディネート 食空間のコーディネートする基本的な流れについて学ぶ。</p> <p>第13回 フードサービスマネジメント～飲食店を運営するためには～ フードサービスマネジメントの動向と特性、マネジメントの基本(動向、基本的業務・評価)について学ぶ。</p> <p>第14回 フードサービスマネジメント～飲食店を運営するためには～ フードサービスの起業を前提にコンセプトの作成、立地選定、店舗選定、投資計画・収支計画の作成、損益分岐点売上高の算出について学ぶ。</p> <p>第15回 まとめ・試験 定期試験を実施する。</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいものを提供する際に、どのようなことを考え、気を配る必要があるのかに気づく。 ・おいしさを表現するための要素を知る。 ・フードコーディネートの基本理念について説明することができる。 ・食文化やマナーについて説明することができる。 ・食卓・食空間のコーディネートの要点を説明することができる。 ・メニュープランニングの要件について説明することができる。 ・フードサービスの特性や経営管理について説明することができる。
授業の方法	<p>【授業形態】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義形式を中心とし、一部演習を取り入れる。

	<p>【アクティブラーニングの取り入れ状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グループワークやプレゼンテーションを取り入れる。 <p>【ICTを利用した双方向授業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Microsoft officeのアプリケーション(formsなど)を利用する <p>【その他特記事項】</p>
成績評価の方法	<p>【評価項目】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■定期試験 ■課題・発表など ・積極的に取り組んでいるか <p>【割合】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■定期試験 70% ■課題・発表など 30%
教科書・テキスト	「三訂 フードコーディネーター論」 建帛社 発行年月日：2015年12月1日第5刷発行
参考書	「四訂 フードスペシャリスト論[第6版]」 建帛社 その他、参考図書については、講義中に提示します。
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	飲食店や惣菜屋、デパ地下などに出向き、店内の配置や内装、コンセプトなどに目を向けておく。 また、食に関するニュースなどに目を向けておく。
履修上の留意事項	最低限のルール・マナーを守ること。
オフィスアワー	授業中に指示
課題に対するフィードバックの方法	課題については、添削して返却します。
実務経験	
その他	