

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			
水4			
添付ファイル			

科目の概要	フードコーディネート論では、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ために必要な知識を修得する。
授業の内容	<p>第1回      フードコーディネートの基本理念 P. 1～P. 13 五感によってとらえられる生理的なおいしさや情報がおいしさに及ぼす心理的な影響、もてなしの心について学ぶ。</p> <p>第2回      食事の文化 P. 14～P. 29 食とのタブーと宗教と日本の食事の歴史について理解する。</p> <p>第3回      食事の文化 P. 29～P. 33 特別な日の食事や外国の食事について理解する。</p> <p>第4回      食卓のコーディネート P. 35～P. 43 テーブルコーディネートの要点と日本料理の食卓コーディネートについて学ぶ。</p> <p>第5回      食卓のコーディネート P. 43～P. 55 中国料理と西洋料理の食卓のコーディネートについて学ぶ。</p> <p>第6回      食卓のサービスとマナー P. 57～P. 66 サービスとマナーの基本と日本料理のサービスとマナーについて学ぶ。</p> <p>第7回      食卓のサービスとマナー P. 66～P. 80 中国料理、西洋料理のサービスとマナーおよびパーティとプロトコルについて学ぶ。</p> <p>第8回      メニュープランニング P. 81～P. 86 メニュープランニングの要件について学ぶ。</p> <p>第9回      メニュープランニング P. 87～P. 98 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     食空間のコーディネート P. 99～P. 113 食空間の基礎(レイアウト、インテリア、照明など)について学ぶ。</p> <p>第11回     食空間のコーディネート P. 114～P. 121 食空間のコーディネートする基本的な流れを理解する。</p> <p>第12回     フードサービスマネジメント P. 123～P. 129 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)を理解する。</p> <p>第13回     フードサービスマネジメント P. 129～P. 143 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理解する。</p> <p>第14回     食企画の実践コーディネート P. 145～P. 163 食企画の基本的な流れと企画を実施するための必要不可欠な基礎スキル(コミュニケーション、リサーチと情報整理、企画提案力)を身につける。</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"> <li>・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。</li> <li>・食文化やマナーについて説明することができる。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
授業の方法	講義形式を中心とするが、食空間のコーディネートや収支計画を考える際に一部演習を行う。
成績評価の方法	定期試験 70% 小テスト 20%

	課題等 10%
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
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	火曜日4-5限
実務経験	
その他	