

2019 年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
33404	フードコーディネート Food coordinate	後藤 恵子	専門	2	選択	1・2年 後期

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。そのためには食に関する広い知識が必要になる。この科目では、フードスペシャリストとして、フードコーディネートに必要な専門的知識を修得し、社会に出てから職場や家庭で、これらを活用することができるよう、「おいしさの本質」、「食文化」、「食卓や食空間のコーディネート」、「フードサービスマネジメント」など多岐にわたる内容をテキストに沿って学修する。

学修内容	到達目標
① フードコーディネートの基本理念を学ぶ	① おいしさの本質ともてなしの意味を理解する
② フードコーディネートを必要とする場面で実践するための知識を学ぶ	② 日本料理・中国料理・西洋料理の食卓のコーディネートの方法を知り、それぞれの料理のサービスの仕方と食べる時のマナーについて習得する
③ メニュープランニングについての基礎を学ぶ	③ メニューの料理様式や型の基本を知り、料理の流れがわかるようになる
④ フードサービス店舗(レストラン)の起業のための食空間のコーディネート及びフードサービスマネジメントの基本を学ぶ	④ フードサービス店舗(レストラン)の起業のために必要な食空間のコーディネートの知識とマネジメントの方法を理解する
⑤ 食企画の実践のために必要な基礎スキルを学ぶ	⑤ 食企画を考え、その企画書を作成することができる

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	次回の授業内容について、テキストの該当箇所や関連する内容を確認し、予習をする。 シラバスで定められている内容以上の復習を行う
	働きかけ力	
	実行力	提出物は期限内までに確実にやり遂げ、提出する
考え抜く力	課題発見力	毎回の授業で内容を振り返り、理解できたところとできなかったところを明確にし、できなかったところは質問をしたり、自分で調べたりして理解しておく
	計画力	
	創造力	テレビ・雑誌・新聞などを見て、実際に活用できそうなことを考えついてノートに書き加えたり、授業内で提案したりする
チームで働く力	発信力	質問に答える時は、最初に結論を述べる
	傾聴力	話を聞く時は、うなずきやあいづちをしながら聞く 自分の理解・解釈が正しいかどうか確実にない時は、質問して確認をし、理解を深める
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	体調不良以外は授業を休まない(休んだ時は欠席届を出す)
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

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、1,900円+税
参考文献:日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集」建帛社
必要に応じて資料を配布する

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連:他のフードスペシャリスト資格関連科目
資格との関連:フードスペシャリスト

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> シラバスを確認し予習・復習を怠らず、重要な言葉やポイントが分かるように整理しておくとい 日々の生活の中でおいしさや食卓のコーディネートに対する感性を磨いて欲しい フードサービスに関する情報に関心を持って欲しい 	<ul style="list-style-type: none"> 6回以上の欠席は「放棄」判定となる 遅刻または早退は3回で1回の欠席とする 欠席時の資料は、次の授業までに研究室に取りに行く 私語や携帯電話の使用、居眠りなど、授業を妨げたり無視したりする行為はしない

【評価方法】

評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント
筆記試験			
小テスト	30	① ✓ ② ✓ ③ ✓ ④ ✓ ⑤ ✓	<ul style="list-style-type: none"> ・6回目(1回～5回の内容)、11回目(6回～10回の内容)、15回目(11回～15回の内容)の授業で、フードスペシャリスト資格試験の過去問題を使って授業の理解度を確認する(10点×3回) ・フードスペシャリスト資格試験の過去問題は授業内で解説する
レポート	55	① ✓ ② ✓ ③ ✓ ④ ✓ ⑤ ✓	<ul style="list-style-type: none"> ・中国料理の特徴と料理について調べ、レポートにまとめる:5点(4週目) ・2回目のプリント提出:1点(2週目) ・3回目のプリント提出:1点(3週目) ・6回目のプリント提出:1点(6週目) ・起業したい店のコンセプトを考える:5点(13週目) ・教科書の演習問題:2点(14週目) ・期末試験としてレポート提出を課す:40点 ・1～15回の配布資料に必要事項を記入し、表紙を付けて提出する(15週目)
成果発表 (口頭・実技)			
作品			
社会人基礎力 (学修態度)	10	① ② ③ ④ ⑤	<ul style="list-style-type: none"> (主体性) 予習・復習をすることができる (実行力) 課題は確実に期限内までに提出する (課題発見力) 授業で理解できなかったところを明確にすることができる (創造力) フードサービスに関心を持ったことについて提案ができる (発信力) 聞きやすい声のトーンや音量に注意して、自分の考えを正しく伝えることができる (傾聴力) うなずきやあいづちを打ちながら話を聞くことができる (規律性) 欠席をしない
その他	5	① ✓ ② ✓ ③ ✓ ④ ✓ ⑤ ✓	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回授業の終わりに、授業で理解できたところとできなかったところを明確にし、振り返り表に記入する。その内容を評価する。
総合評価割合	100		

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<p>フードコーディネーターが、食に関するさまざまな場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のものであることが理解できている。レポート試験において自分で調べ、自分の考えを入れてまとめられている。毎回の授業の振り返り表で、理解できたところとできなかったところを明確にすることができ、授業の重要な点を理解できている(①)。さらに興味を持ったところや疑問点を自ら調べ、レポートにして自主的に提出することができる(②)。S(秀)=①+②、A(優)=①</p>	<p>フードコーディネーターが、食に関するさまざまな場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のものであることが理解できている。(①)毎回の授業の振り返り表で、理解できたところとできなかったところを明確にすることができる。(②) B(良)=①+②、C(可)=①</p>

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	オリエンテーション 科目の概要 フードコーディネートの基本理念	講義	フードコーディネートの基本とされる「おいしさ」「おもてなしの心」について説明できる	(復習)P.1～13を読んで、「おいしさの本質」「おもてなしの心」の要素をまとめる (予習)P.15～27を読んでおく	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性
2週 /	食事の文化(1) 日本人の食生活の歴史的な成り立ちを学ぶ	講義	食事の文化的、社会的役割を理解する	(復習)日本の食事の歴史を時代ごとにまとめる (予習)P.27～33を読んでおく	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性
3週 /	食事の文化(2) 特別な日の食事や世界の国々の食事の特徴や動きを知る 日本の食文化についてのイメージを整理する 和食について DVD を視聴し、その魅力について意見を発表する	講義 DVD 視聴 質疑応答・発表	主な年中行事と料理についてその特徴を答えることができる 主な外国料理の特徴について答えることができる 日本の食文化の基本的な事柄について説明できる	(復習)年中行事と料理についてまとめておく 1～3 回の内容を復習して小テストに備えておく (予習)P.35～45を読んでおく	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性 発信力
4週 /	食卓のコーディネート(1) 日本料理、中国料理のテーブルウェアや食卓のコーディネートについて学ぶ	講義・小テスト(1～3回の内容)	日本料理、中国料理のテーブルウェアや食卓のコーディネートについて理解する	(復習)日本料理の特徴と料理についてまとめる。中国料理の特徴と料理についてレポートにまとめる(2週間後提出) (予習)P.45～55を読んでおく	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性 実行力
5週 /	食卓のコーディネート(2) 西洋料理やスタイル別のテーブルウェア・食卓のコーディネートについて学ぶ	講義 前回小テストの解説	西洋料理やスタイル別のテーブルウェア・食卓のコーディネートについて理解する	(復習)西洋料理の特徴と料理についてまとめる (予習)P.57～69を読んでおく	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性
6週 /	食卓のサービスとマナー(1)日本料理のサービスとマナーについて学ぶ 箸の正しい持ち方の実習	講義 実習(箸の持ち方)	日本料理のサービスとマナーについて理解する 箸の正しい持ち方ができる	(復習)日本料理のサービスとマナーについてまとめておく (予習)P.69～80を読んでおく	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性 実行力
7週 /	食卓のサービスとマナー(2)中国料理、西洋料理のサービスとマナー、パーティやプロトコルについて学ぶ	講義	中国料理・西洋料理のサービスとマナー、パーティやプロトコルについて理解する	(復習)中国料理、西洋料理のサービスとマナーについてまとめておく (予習)P.81～86を読んでおく	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性
8週 /	メニュープランニング(1) メニュープランニングの基本的な要件について学ぶ	講義	メニュープランニングの基本的な要件について理解する	(復習)メニュープランニングの要件についてまとめておく (予習)P.87～91を読んでおく	180	主体性 課題発 見力 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	メニュープランニング(2) 日本料理の様式とメニュー開発の基礎について学ぶ 精進料理について DVD を視聴し、その魅力について意見を発表する	講義 DVD の視聴 質疑応答	日本料理のいろいろな様式について献立構成がわかる 和食の特徴について答えることができる	(復習) 日本料理の献立構成についてまとめておく (予習) P.92～98 を読んでおく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性 創造力 発信力
10週 /	メニュープランニング(3) 中国料理や西洋料理の様式とメニュー開発の基礎について学ぶ	講義	中国料理や西洋料理の様式について献立構成がわかる	(復習) 中国料理と西洋料理の構成についてまとめておく 6～10回の内容を復習して小テストに備える (予習) P.99～113 を読んでおく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
11週 /	食空間のコーディネート(1) 食空間のコーディネートの基礎について学ぶ(レイアウト、インテリア)	講義・小テスト(4～10回の内容)	食空間のコーディネートの基礎的な要件について理解する (レイアウト、インテリア)	(復習) レイアウトやインテリアにはどんな要件があるかまとめておく (予習) P.114～121 を読んでおく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性 実行力 創造力
12週 /	食空間のコーディネート(2) 食空間のコーディネートの基礎について学ぶ(プラン作成・準備、キッチンのコーディネート)	講義 前回小テストの解説	食空間のコーディネートの基礎的な要件について理解する (プラン作成・準備、キッチンのコーディネート)	(復習) プランの作成のための要件をまとめておく (予習) P.123.～134 を読んでおく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性 創造力
13週 /	フードサービスマネージメント(1) フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本について学ぶ	講義・演習(開業したい店のコンセプトを考える)	フードサービスマネージメントの専門用語を知り、マネジメントに必要な要素を理解する	(復習) フードマネジメントに必要な要素についてまとめ、開業したい店のコンセプトを考え、提出 (予習) P.134～143 を読んでおく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
14週 /	フードサービスマネージメント(2) フードサービスの起業について学ぶ	講義・演習(巻末問題を解く) 前回演習の発表	起業(レストラン)にあたってコンセプトの作成、立地選定、店舗選定、投資計画・収支計画の流れを理解し、損益計算ができる	(復習) 起業に必要な要件についてまとめておく11～15回の内容を復習して小テストに備える 演習問題を解き、提出 (予習) P.145～163 を読んでおく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
15週 /	食企画の実践コーディネート 食企画の基本的な流れと実践のための基礎スキルについて学ぶ	講義・小テスト(11～15回の内容) 小テスト答え合わせ・解説	食企画の基本的な流れと実践のための基礎スキルについて理解する	(復習) 巻末の演習問題を復習する	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性 実行力

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力