

## 2026年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	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	服部 哲也			2	選択	1・2前期
<b>科目の概要</b>							
<p>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。(ディプロマ・ポリシー②、③、④該当)</p>							
<b>学修内容</b>				<b>到達目標</b>			
<p>① フードコーディネートの基本理念を学ぶ。 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。 ③ メニュープランニングについての基礎を学ぶ。 ④ 食文化やフードサービスマネジメントの基本を学ぶ。 ⑤ 食に関わる社会問題の解決に向けて必要な基礎スキルを学ぶ。</p>				<p>① おいしさの本質とてなしの意味を説明することができる。(DP.②) ② 様々な食文化のや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やマナーについて説明することができる。(②、③) ③ メニューの料理様式や型の基本を知り、料理の流れを組み立てることができる。(DP.②③) ④ 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説明することができる。(DP.②③) ⑤ 食に関する社会課題の解決に向けた、プランを作成することができる。(DP.②③④)</p>			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>					
前に踏み出す力	主体性	<p>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。課題をするのに必要な知識について、教科書、文献を使って自己学修をすることができる。</p>					
	働きかけ力	<p>目標を到達するために、自分一人ではできないとき人の力をかりるための声掛けができる。</p>					
	実行力	<p>提出物は期限内までに確実に最後までやり遂げ、提出する。</p>					
考え抜く力	課題発見力	<p>毎回の授業で内容を振り返り、学ぶことが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説明できるようにしておく。</p>					
	計画力	<p>課題達成までに必要な時間を考え、計画を立てる。計画通りに進まない時は、計画を見直し修正できる。</p>					
	創造力	<p>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。</p>					
チームで働く力	発信力	<p>聞き手にわかりやすい発表の仕方(声の大きさ、スピード等)や話すポイントが整理され発表することができる。</p>					
	傾聴力	<p>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認できない時は、質問して確認をし、分かるようにする。</p>					
	柔軟性	<p>グループ討議をする際に自分と異なる意見や価値観を尊重し、柔軟に受け入れることができる。</p>					
	状況把握力	<p>自分で割り当てられたことだけでなく、集団の中で自分ができることを考え、目標に向かって協力できる。</p>					
	規律性	<p>遅刻、無断欠席をせず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる。</p>					
	ストレスコントロール力	<p>失敗したときや強いプレッシャーで動揺したり、落ち込んだりしても、長引くことなく次へ進むことができる。</p>					
<b>テキスト及び参考文献</b>							
<p>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、2,000円+税 必要に応じて資料を配布する。</p>							
<b>他科目との関連、資格との関連</b>							
<p>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・食生活アドバイザー検定</p>							
<b>学修上の助言</b>				<b>受講生とのルール</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>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ことよい。</li> <li>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。</li> <li>フードサービスに関する情報に関心を持って欲しい。</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>6回以上の欠席は「放棄」判定となる。</li> <li>欠席時の資料は、次の授業時に取りに来る。</li> <li>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。</li> </ul>			

【評価方法】

評価対象	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		
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	50	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>到達目標①～⑤について、フードスペシャリストの過去問題を用いて授業の理解度を確認する。</li> <li>食に関連する社会課題について、フードコーディネートの視点から解決策の作成能力を確認する。</li> </ul>	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
	平常評価	小テスト		10	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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。</li> </ul>
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤	✓	
		レポート		30	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>「メニュープランニングおよびフードサービスマネジメント」について調べ、レポートにまとめる。</li> <li>授業の復習課題を提出する。（これらの過程を通して、pisa型学力を養う）</li> </ul>
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤	✓	
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		0	①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>（主体性） 予習・復習をすることができる。</li> <li>（実行力） 課題は確実に期限内までに提出する。</li> <li>（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。（振り返り表）</li> <li>（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。</li> <li>（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。</li> <li>（傾聴力） 授業をよく聞いて資料の空欄を埋めることができる。（1～15回の配布資料）</li> <li>（規律性） ①遅刻、無断欠席など、学修意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。</li> <li>②欠席した場合は、欠席届を提出し、フォローレポート課題を行う。</li> </ul>	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
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分かるようにする。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、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、授業の重要な点を説明できる (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分かるようにする。(①) 毎回の授業の振り返り表で、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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	オリエンテーション シラバス説明 フードコーディネートの基本理念	講義・質疑応答により フィードバック (PC利用: NotebookLM)	フードコーディネートの基本理念について説明できる。	(復習) P.1を読んで、「フードコーディネートの基本理念」のポイントをまとめる。	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
2	【食と感性】 実際に食品を食べ比べ、おいしさと感性の関連について考える	講義・演習・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	おいしさと感性の関連性について説明できる。	(復習) 海苔のおいしさの要素となるポイントを復習する (予習) P.2～13を読んでおく。	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
3	【おいしさの本質】 おいしさに関係する要因について学修する	講義・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	「おいしさ」「おもてなしの心」について説明できる	(復習) 「おいしさ」に関係する要因と「おもてなしの心」の関連性を復習する (予習) P.15～29を読んでおく	180	主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性
4	【食文化①】 和食文化+テーブルコーディネートについて学修する	講義・小テスト・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	和食文化や年中行事の食事についてその特徴を答えることができる	(復習) 和食文化の特徴と料理についてまとめる。 (予習) P.29～33を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
5	【食文化②】 世界の食文化+テーブルコーディネートについて学修する	講義・小テスト・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	世界の食文化について、その特徴を説明することができる	(復習) 世界の食文化の特徴と料理についてまとめる。 (予習) P.81～98を読んでおく。	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
6	【メニュープランニング(1)】 快適性・創造性・コミュニケーションのバランスについて学修する	講義・小テスト・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	メニュープランニングの基本的な要件について説明することができる	(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.57～69を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
7	【メニュープランニング(2)】 対象者に合わせたメニュープランニングについて学修する	講義・質疑応答にてフィードバック (PC利用: NotebookLM)	対象者に合わせたメニュープランニングが実施できる	(復習) 対象者の特徴と食事の関連性についてまとめておく (予習)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
8	【メニュープランニング(3)】 対象者に合わせたメニュープランニングとともにその実践方法について学修する	講義・課題作成・質疑応答にてフィードバック (PC利用: NotebookLM)	対象者に合わせたメニュープランニングの観点について説明することができる	(復習) メニュープランニングの観点についてまとめておく (予習) P.35～55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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	【食卓のコーディネーター】 食器や食具・テーブルウェアについて学修する	講義・演習・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	複数のナプキンの折り方を実践することができる	(復習) 状況に合わせたコーディネーターについてまとめておく (予習) 学校給食の仕事内容についてWebで調べておく	180	主体性 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	【外食と給食】 外食と給食の共通点と相違点について学修する	講義・質疑応答(PC利用)によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	外食と給食の共通点と相違点について説明できる	(復習) 外食と給食の共通点と相違点についてまとめておく (予習) 給食現場の問題点についてWeb等で調べておく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
11	【給食実習室の見学】 給食で使用する機器や器具等を実際に見て、作業スケール等を感じる	講義・演習・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	大量調理で使用する機器について説明できる	(復習) 大量調理の厨房機器についてまとめておく (予習) P. 99~113を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
12	【食卓のサービス】 ホスピタリティとアメニティ・マナーについて	講義・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	日本・中国・西洋の各料理の席次について説明できる	(復習) 適切なサービスとマナーについてまとめておく (予習) 食と社会課題の関わりについてWeb等で調べておく	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
13	【食と社会課題①】 持続可能な社会作りを目指す中で、食に関連する多くの課題が存在している。それらに着目しその解決方法を検討していく	講義・演習・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	食に関連する社会課題を把握し、その概要について説明できる	(復習) 食に関連する社会課題をWebや新聞等で調べておく (予習) 食に関連する社会課題の現状や解決に向けた取り組みについて調べておく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
14	【食と社会課題②】 持続可能な社会作りを目指す中で、食に関連する多くの課題が存在している。それらに着目しその解決方法を検討していく	講義・課題作成・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	食に関連する社会課題を把握し、その解決方法を提案できる	(復習) SDGsにおいて、自分が貢献できることをまとめておく (予習) 教科書・配布資料を用いて、今までの授業内容を振り返る	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
15	【まとめ】 過去の授業内容を振り返る 将来の自分のビジョンを描く	講義・演習・質疑応答によりフィードバック (PC利用: NotebookLM)	フードコーディネーターについて説明できるとともに、その知識を活かした自分の将来像を描くことができる	(復習) 食の知識を活かす生活の場面や仕事をまとめておく	180	主体性 実行力 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