

2025年度 愛知学泉大学シラバス

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
122221065	フードコーディネート実習 Food coordinator training	大津 ゆみ子			2	選択	2前期

科目の概要

人々の日常生活を食の面から支援することが出来る人材を育成するための科目として位置付けられる。おもてなしを目的とした調理、テーブルコーディネートに必要な食器の知識や具体的なコーディネートスタイル、またサービスに必要な知識やマナーについて学ぶ。それらの知識を活かし、調理だけでなく開発や演出まで食生活を総合的に運営する力を養う。（ディプロマ・ポリシー④）

学修内容	到達目標
① フードコーディネートの理念を学び実践する。 ② 食文化や食育について理解する。 ③ 各国の料理実習とマナーを身に付ける。 ④ メニュープランニングについて理解する。 ⑤ テーブルセッティングについて学び実習する。	① 美味しさの本質とおもてなしの意味を感じることができる。（ディプロマ・ポリシー④） ② 年中行事や食生活のあり方を考えることができる。（ディプロマ・ポリシー④） ③ 料理の特徴を理解し、食事のマナーを守ることができる。（ディプロマ・ポリシー④） ④ 献立を構成し、メニューの開発ができる。（ディプロマ・ポリシー④） ⑤ 料理様式に適した食卓のスタイルが構成できる。（ディプロマ・ポリシー④）

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	- 課題について授業以外でも見たり、聞いたりした情報をノートにまとめることができる。 - 指示が無くても自ら進んで準備ができる。 - 技術の修得のために自ら練習をすることができる。
	働きかけ力	声掛けして作業を分担して助けることができる。
	実行力	- 料理を完成させるために、手順や方法を考えて進めることができる。 - 一度決めたメニュープランを最後までやり切ることができる。
考え抜く力	課題発見力	外食やお店、その他で見たりしたことを整理して課題の参考にすることができる。
	計画力	グループで作業をするときに、手順や役割をを考えて時間内に完成させるように進めることができる。
	創造力	オリジナルのメニューやセッティングを考えることができる。
チームで働く力	発信力	グループで料理を仕上げるときや発表するときに、それぞれが意見を出し合って、わかりやすく整理して、相手に理解してもらえるように伝えることができる。
	傾聴力	グループで料理を仕上げるときや発表するときに、人の意見を受け入れながら自分の意見も述べることができる。
	柔軟性	グループで料理を仕上げるときや発表するときに、自分の考えに固執しすぎないように他の人の意見も柔軟に受け入れることができる。
	状況把握力	グループで料理を仕上げるときや発表するときに、状況を見て協力して時間内に完成することができる。
	規律性	- 身支度を整え、時間内に完成し、後片付けなどルールを守って作業ができる。 - グループ内で支障をきたす行動をせず授業を円滑に進めることができる。
	ストレスコントロール力	発表するときに、うまくできなくても引きずることなく次に進むことができる。

テキスト及び参考文献

参考文献：フードコーディネート論（日本フードスペシャリスト協会）
 実習はプリントを配付
 実習材料費8000円

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：食品、栄養、調理に関する教科
 資格との関連：教職、中一種(家庭)・教職、高一種(家庭)、フードスペシャリスト

学修上の助言	受講生とのルール
- 食に関する情報に関心を持って欲しい。 - 実習したことは、家庭においても復習しておくこと技術向上になる。 - 配布プリントや資料は、まとめて綴じておくこと良い。	- 感性を深めるには、積み重ねが必要なので、常に情報には耳を傾けてほしい。 - 実習は身なりを整え、怪我に気を付けて作業をする。

【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	0	①				
				②				
				③				
				④				
				⑤				
	平常評価	小テスト	20	①	✓			それぞれの課題の内容が理解できるかどうか確認する。 授業で学習した内容から出題する。
				②	✓			
				③				
				④				
				⑤				
		レポート	40	①	✓			課題「フードコーディネート」について、自分なりにまとめる。 （10点） 今までの授業の中で自分が得意とする分野を取り込み具体的に書く。 よく調べて自分の言葉でまとめている。 レシピがわかりやすくていねいにまとめてあり、期日までに提出できる（30点）
				②				
				③				
				④	✓			
				⑤				
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	30	①	✓			実践コーディネートでテーマとメニュープランを作成し、プレゼンテーションできる。プレゼンテーションの成果。（20点） 2回から14回の内容について理解度を確認するために成果発表を行う。
				②				
				③	✓			
				④				
				⑤				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓			（主体性）出席、授業中の意欲、予習・復習を評価する。 （実行力）目標のレベルまで到達しようという努力の姿勢を評価する。 （課題発見力）食に関する課題を発見できているか、レポートで確認する。 （創造力）自分なりの方法を考え、実行しているか、授業態度で確認する。 （発信力）プレゼンテーションやレポートで確認する。 （傾聴力）授業態度やプレゼンテーションの聴講態度などで確認する。 （規律性）受講態度（遅刻、欠席、私語、居眠り、携帯を触るなど）は減点する。	
			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
・それぞれ内容を理解し、自分なりのコメントでレシピが整理できる。 ・実践コーディネートでもメニュープランが作成でき、美しく盛り付けてありコンセプトがしっかり説明できること。 ・実習中はグループの仲間と協力し積極的に下準備を行い、リーダーシップを発揮することができる。 ・Sは、テストで90%の成績をとっており、課題が理解できなかったところを明確にし、重要なところを理解している。	・それぞれの課題が理解でき、レシピが整理されている。 ・実践コーディネートのメニュープランを作成でき、説明ができる。 ・実習中はグループの仲間と協力し、所定時間内に調理を完了することができる。 Cは、メニュープランが作成でき、実習中も積極的に行動ができ、実習ノートを期日までに提出する。

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 科目の概要 おいしさとは（官能評価）	講義・演習 質疑応答にてフィードバックする。	シラバスの内容を理解できる。 おいさを構成する要素を理解できる。 官能検査の方法を理解する。	（予習）日本の食文化について文献等で予習する。 （復習）シラバスを読み返しておく。	180	主体性 傾聴力
2	日本の食文化 （風土・調味料・郷土料理）	講義 小テスト 質疑応答にてフィードバックする。	日本の食事の歴史を理解できる。 日本古来の調味料を知り、その製法や種類を理解する。 全国の郷土料理とその成り立ちを理解する。	（予習）和食調理の基礎（鰹だしの取り方・食材の切り方）を確認しておく。 （復習）プリントの内容を復習しておく。小テストの内容を見返しておく。	180	主体性 課題発見力
3	日常の食事（一汁三菜献立） 白飯 だし巻き卵 ひじきの煮物 ほうれん草のごま和え 味噌汁漬物	実習 質疑応答にてフィードバックする。	和食の基礎調理ができる。 食器の選択、配置が適切にでき、美しく盛り付ける事ができる。	（予習）五節句と人生儀礼について、文献等で調べておく。 （復習）実習の内容をレポートにまとめ、Googleclassroomに提出する。	180	主体性 課題発見力
4	日本の行事と行事食 和食の献立形式	講義 小テスト 質疑応答にてフィードバックする。	五節句を中心とした季節の行事と行事食について理解する。 人生儀礼と、それにまつわる食について理解する。 伝統的な献立形式（大饗料理・本膳料理・懐石料理など）を理解する。	（予習）すし飯の作り方、混合だしの取り方を調べておく。 （復習）プリントの内容を復習しておく。小テストの内容を見返しておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
5	ハレの日の食事 ちらし寿司 鯛の塩焼き すまし汁 和菓子	実習 質疑応答にてフィードバックする。	すし飯を作る事ができる。 おもてなし料理であることを意識して、調理と盛り付けができる。 和菓子特有の食材の取り扱いを理解する。	（予習）西洋料理・中国料理の特徴を文献等で調べておく。 （復習）実習の内容をレポートにまとめ、Googleclassroomに提出する。	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
6	西洋・アジアの食文化	講義 小テスト 質疑応答にてフィードバックする。	西洋料理（フランス料理・イタリア料理）の特徴テーブルマナーを理解できる。 中国料理の特徴やテーブルマナーを理解できる。	（予習）西洋料理特有の食材やテーブルセッティングについて、文献等で調べておく。 （復習）プリントの内容を復習しておく。小テストの内容を見返しておく。	180	主体性 実行力 傾聴力
7	西洋料理 ライス ハンバーグステーキ コンソメジュリエヌ クレームブリュレ	実習 質疑応答にてフィードバックする。	西洋料理の基礎的な調理ができる。 西洋風のテーブルウェアを使用し、美しいテーブルセッティングができる。	（予習）中国料理特有の食材やテーブルセッティングについて、文献等で調べておく。 （復習）実習の内容をレポートにまとめ、Googleclassroomに提出する。	180	課題発見力 計画力 傾聴力
8	中国料理 中華まんじゅう 麻婆豆腐 酢の物 トマトと卵のスープ	実習 質疑応答にてフィードバックする。	中国料理の基礎的な調理ができる。 中華風のテーブルウェアを使用し、美しいテーブルセッティングができる。	（予習）テーブルウェアにはどんなものがあるか、文献等で調べておく。 （復習）実習の内容をレポートにまとめ、Googleclassroomに提出する。	180	主体性 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 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	テーブルウェアの知識 と演出方法	講義 小テスト 質疑応答にてフィード バックする。	テーブルウェアの種類 と使用方法を理解す る。 食空間のコーディネ ートの基礎が理解でき ている（6W3H）。	（予習）アフタヌー ンティーの文化、紅茶 について文献等で調べ ておく。 （復習）プリントの内 容を復習しておく。小 テストの内容を見返し ておく。	180	主体性 課題発 見力 傾聴力
10	アフタヌンティー 焼き菓子 サンド ウィッチ 紅茶	講義 実習 質疑応答にてフィード バックする。	アフタヌンティーの 文化を理解する。 紅茶の種類と淹れ方を 理解する。 美しいテーブルセッ ティングを演出でき る。	（予習）スパイスと ハーブの種類と特徴を 文献等で調べておく。 （復習）実習の内容を レポートにまとめ、 Googleclassroomに提 出する。	180	主体性 課題発 見力 傾聴力
11	スパイスとハーブ スパイスカレー ハー ブマリネ	講義 実習 質疑応答にてフィード バックする。	スパイスとハーブの歴 史と食文化を理解す る。 スパイスとハーブを適 切に使用して料理がで きる。	（予習）外食産業の種 類を文献等で調べてお く。身近な外食産業の 形態をまとめておく。 （復習）実習の内容を レポートにまとめ、 Googleclassroomに提 出する。	180	主体性 実行力 課題発 見力 発信力 傾聴力 状況把 握力 規律性
12	外食文化の歴史と現代 の外食産業	講義 小テスト	外食文化の歴史を理解 する。 現在の外食産業の状況 を理解する。	（予習） （復習）プリントの内 容を復習しておく。小 テストの内容を見返し ておく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 発信力 傾聴力 状況把 握力 規律性
13	メニュープランニング ①	講義 小テスト 質疑応答にてフィード バックする。	店舗のコンセプトにあ ったメニュープラン ニングができる。 コストや作業工程を考 えたメニュー作り、発 注書作成ができる。	（予習）実習する献立 内容・演出方法を確認 しておく。 （復習）プリントの内 容を復習しておく。小 テストの内容を見返し ておく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 発信力 傾聴力 状況把 握力 規律性
15	メニュープランニング ② 作成したメニューの実 習を行う。	実習 質疑応答にてフィード バックする。	店舗のコンセプトに合 わせたメニューの調 理・盛り付けができ る。 顧客にとって魅力的な 料理の演出ができる。	（予習）作成した献立 の調理法を見返してお く。魅力的な演出方法 を考えておく。 （復習）実習の内容を レポートにまとめ、 Googleclassroomに提 出する。	180	主体性 実行力 課題発 見力 発信力 傾聴力 状況把 握力 規律性
14	食企画の実践コーデ ィネット 今までの食に関する知 識や技術の総合統括	オンデマンド授業 Googleclassroomのコ メント機能でフィード バックする。	レポートのテーマに 沿った考察ができて いる。	（復習）実習ファイル をまとめておく。	180	主体性 課題発 見力

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