

2026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ター実習 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ター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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 声掛けして作業を分担して助けることができる。
	実行力	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> グループで作業をするときに、手順や役割を考慮し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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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することができる。
	柔軟性	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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ター論（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
<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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	0	①			
			②			
			③			
			④			
			⑤			
	平常評価	小テスト	20	①	✓	毎回の授業内容が理解できるかどうか、小テストで確認する。 (獲得) 食やデザイン、文化についての知識 (40%) (活用) 学んだ知識を使い、目的に合った料理の見せ方を考える (40%) (解決) 問題点を見つけ、より良い盛り付けや配色に改善する (20%)
				②	✓	
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	40	①	✓	授業の中でフードコーディネーター課題に取り組む。 (獲得) 食材の特性、色彩・盛り付けの基本、栄養や季節感等の知識を理解する (40%) (活用) 料理の目的や対象に合わせて食材選択、配色、器や盛り付け方法を工夫する (40%) (解決) 見た目や機能性の課題を分析し、改善案を考え、より魅力的なコーディネーターに仕上げる (20%)
				②		
				③		
				④	✓	
				⑤		
成果発表 (プレゼンテーション・作品制作等)	30	①	✓	14回目および15回目の授業でメニュープランニング実習を行う。 (獲得) 栄養バランス、食材の組み合わせ、季節性やテーマに関する知識を理解する (30%) (活用) 学んだ知識をもとに、目的や対象に合ったメニューを計画する (30%) (解決) メニュー全体の課題を見直し、バランスや構成を改善する (40%)		
		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
<p>・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。</p> <p>・実践コーディネーター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。</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p>	<p>・それぞれの課題が理解でき、レシピが整理されている。</p> <p>・実践コーディネーターのメニュープランを作成でき、説明ができる。</p> <p>・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。</p> <p>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。</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 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。 おいし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・演習・小テスト google classroomによる課題の提出、質問の受付を行う。 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 鶏の唐揚げ ひじきの煮物 ほうれん草お浸し 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・演習・小テスト google classroomによる課題の提出、質問の受付を行う。 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 浮島	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) 日本の郷土料理の種類や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	郷土料理 蛤飯 せんべい汁 茄子のオランダ煮 十六ささげの胡麻味噌和え 水まんじゅう	実習 質疑応答にてフィードバックする。	日本各地の食文化を理解し、食材の取り扱いや味付けができる。	(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 傾聴力
7	西洋・アジアの食文化	講義・演習・小テスト google classroomによる課題の提出、質問の受付を行う。 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	課題発見力 計画力 傾聴力
8	西洋料理 ライス ハンバーグステーキ コンソメジュリエンヌ ムース	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	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	中国料理 中華まんじゅう 麻婆豆腐 春雨の和え物 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 課題発見力 傾聴力
10	テーブルウェアの知識と演出方法	講義・演習・小テスト google classroomによる課題の提出、質問の受付を行う。 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(6W3H)が理解できている。	(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
11	アフタヌーンティー 生菓子 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。	アフタヌー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 実行力 課題発見力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
12	スパイスとハーブ スパイスカレー ピクルス パンデピス	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
13	外食文化の歴史と現代の外食産業	講義・演習・小テスト google classroomによる課題の提出、質問の受付を行う。 質疑応答にてフィードバックする。	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) 魅力的な飲食店のメニューについて、情報を収集しておく。 (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
14	メニュープランニング ① 店舗のコンセプトにあったメニュープランを作成し、レポートを提出する。PC使用(NotebookLM)。	講義・演習・小テスト google classroomによる課題の提出、質問の受付を行う。 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。	(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

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