科目名	フードコーディネイト論（卒業必修：FS 必修）		
授業形態	講義	学年	1
開講時期	2021 年度 後期	単位数	2
担当教員	岩渕　まり子		
内容および計画	食選択の多様化、食空間デザイン、食情報などの各食関連文化を統合、体系化した理論を学ぶ。おいしく、心の安らぎを感じる食事の環境づくり等に必要な知識・技能の習得と実践力を養う。		
1	フードコーディネイトの基本理念		
2	食事の文化Ⅰ日本の食事（縄文時代～江戸時代）		
3	食事の文化Ⅱ世界の食事		
4	食事の文化Ⅲ特別な日の食事・郷土の食事文化		
5	食事の文化Ⅳ日本の食事（明治時代～現代）		
6	食卓のコーディネイトⅠ		
7	食卓のコーディネイトⅡ		
8	食卓のコーディネイトⅢ		
9	食卓のサービスとマナーⅠ		
10	食卓のサービスとマナーⅡ		
11	メニュープランニング		
12	食空間のコーディネイトⅠ		
13	食空間のコーディネイトⅡ		
14	フードサービスマネジメント		
15	食企画の実践コーディネイトⅠ		

教科書

タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
『三訂　フードコーディネート論』	（公社）日本フードスペシャリスト協会	建帛社	9784767904405	
『たのしい！　おいしい！　テーブルカラーコーディネイト』		日本色研事業株式会社	9784901355254	

参考書	『新版　日本食物史　ー食生活の歴史ー』（樋口清之、柴田書店） 『日本人のしきたり』（飯倉晴武、青春出版社） 『日本人は何を食べてきたのか』（永山久夫、青春出版社）

成績評価

評価方法	割合(%)
筆記試験	60
レポート提出	30
出席状況	10

学習到達目標	フードスペシャリスト資格取得

先修条件	
実務経験	
その他	