

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	2023 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、食情報などの各食事関連文化の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が養われる。		
1	1 フードコーディネイトの基本理念、学習の進め方について理解することができる。 「おいしさの本質について」復習し、食べることにかかわる様々な条件を調整し、満足のいく場面を演出しようとする態度を示すことができる。		
2	2 食事の文化 1 * 食事におけるもてなしの意味と、ホスピタリティ及びアメニティの重要性に気付くことができる。 * 食べる営みが文化的行為である事を述べるすることができる。		
3	2 食事の文化 2 縄文時代～江戸時代の日本の食事の歴史について列挙することができる。 主食と副食の歴史を理解し、主な供応食の食事形式とその特徴について記述することができる。		
4	2 食事の文化 3 日本の食事文化に影響を及ぼした主な外国の食事文化の特徴について、述べるすることができる。		
5	2 食事の文化 4 日本の年中行事と、特別な日の食事の特徴について、列挙することができる。		
6	2 食事の文化 5 明治時代～現在の日本食事の歴史について理解し、現在の食事の問題点について調べることができる。		
7	3 食卓のコーディネイト 1 食卓のテーブルコーディネイトの要点について、述べるすることができる。 日本料理の食卓のコーディネイトについて、食器や食具の選択の特徴について記述することができる。		
8	3 食卓のコーディネイト 2 * 日本料理、中国料理、西洋料理の食卓のコーディネイトに使用される食器や食具について記述することができる。 * 各様式のテーブルセッティングの基礎的な技法を示すことができる。		
9	3 食卓のコーディネイト 3 テキスト「table color coordinate」を使用し、色と料理のおいしい関係、色の基本、配色のルール、色とテーブルコーディネイトの楽しい関係等について、演習を行うことができる。 各テーマにふさわしいカラーコーディネイトをし、適切に表現することができる。		
10	3 食卓のコーディネイト 4 * VTR を視聴し、各自の家庭でテーブルコーディネイトを実践することができる。 * テーブルコーディネイトに使用する小物を手作りすることができ、各自の食卓を楽しく演出しようとする意欲を高めることができる。 4 食卓のサービスとマナー 1 サービスとマナーの基本理念、日本料理のサービスとマナーの基礎的な知識を述べることができる。		
11	4 食卓のサービスとマナー 2 * 和食のマナーについて、VTR を視聴し、実践しようとする態度を示すことができる。 * 中国料理のサービスとマナー並びに西洋料理のサービスとマナーについて、基礎的な知識を述べることができる。 * 西洋料理のマナーについて、VTR を視聴し、実践しようとする意欲を表すことができる。		
12	* プロトコルの理念や基本要件について理解し、国際社会の中で活躍する時代の要請に答えようとする意欲を示すことができる。 5 メニュープランニング メニュープランニングの要件、日本料理・中国料理・西洋料理の様式とメニュー開発の基礎に		

	ついて理解し、課題演習を行うことができる。 *ナプキンの折り方を練習し、王冠やバラの花等の形を表現することができる。
13	6 食空間のコーディネート 1 食空間の3要素、食空間のレイアウト、食空間のインテリア等についての、基礎的な知識を示すことができる。 *人や物の長さや、人の動きと空間の関係について調べることができ、モジュール寸法の原理について述べることができる。
14	6 食空間のコーディネート 2 *食空間の照明計画、マテリアル、キッチンのコーディネート、キッチン・厨房の設備、衛生管理等の基礎的な知識を理解し、述べることができる。 *VTRを視聴し、ホテル厨房の設備や勤務する料理人の働く姿を確認することにより、各自が未来に意欲をもって働くことができるよう、さらに実力を蓄えようとする心を育むことができる。
15	7 フードサービスマネジメント 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、フードサービス（レストラン）の起業、投資計画の作成、収支計画の作成等の基礎的な知識を記述することができる。 8 食企画の実践コーディネート 食企画の流れ、食企画に必要な基礎スキルについて、基礎的な知識を述べることができる。 *練習問題に取り組み、フードスペシャリスト資格取得めざして努力しようとする意欲を、表すことができる。

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ート」		日本色研事業株式会社	9784901355254	

参考書

「新版 日本食物史 ―食生活の歴史―」（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
課題提出	40

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	

