

講義名	フードコーディネート論			授業形態	
担当教員	白鳥 和生 / 白鳥 和生	開講期・曜日・時限	後期 月曜日 4 時限		
		単位数	2	履修開始年次	1 年生
			ナンバリング・コード	AHS380	

**主題と概要**

・フードコーディネートは、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出すことである。  
 ・また、特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会は、フードコーディネーターを『新しい食の「ブランド」「トレンド」を創る 食の「開発」「演出」「運営」のクリエイター』と定義している。  
 ・協会認定の「フードコーディネーター3級資格」の取得に向けて「文化」「科学」「デザイン・アート」「経済・経営」の4分野を中心に、現代のフードコーディネーターに求められる食の知識と技術を体系的に学ぶ。  
 ・基本的にテキストを中心に解説するが、その時々食に関わるトピックスやニュースに対応した話題を提供する。

**到達目標**

・フードコーディネーター3級資格の取得を目標とする。  
 ・資格取得を目指す中で、食文化、食卓のマナーを身につけ、説明することができる 心地よく食事することができる 食空間を提案することができる 時代にあった食企画を提案することができる 食品などの知識に加え、必要なフードコーディネートを提案することができる 技能を身につける。  
 ・フードコーディネーターとして食生活に果たしている役割と貢献、価値を理解する。

**提出課題**

授業中に学習した内容に基づく課題の提出を、その都度指示する。

**課題（レポートや小テスト等）に対するフィードバックの方法**

・課題レポートについては要点について解説する。

**評価の基準**

・授業への参加意欲を重視しつつ、定期的なレポートで授業内容への理解度を評価する。  
 ・平常点30%、レポート70%

**履修にあたっての注意・助言他**

・フードコーディネーターには、食に関わる企業や生産者、消費者の期待に沿うために科学的側面に基づく知識や技術に加えて、人の心に内在する食に対する充足感を満たすための心理的、文化的側面についての教育や啓発も求められる。このため履修にあたっては、普段の食生活に気を配り、食を楽しむ姿勢が求められる。  
 ・授業にあたっては、受講者の履修を始める行為は断然であり、互いが真摯に学び合う姿勢が大切である。  
 ・教科書は必須とする。

**教科書**

『新・フードコーディネーター教本2026・3級資格認定試験対応テキスト』	特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会	栄田書店	3520	4388154644
--------------------------------------	--------------------------	------	------	------------

**参考図書**

『四訂 フードスペシャリスト論』	公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会	建帛社	2310	4767907144
------------------	-----------------------	-----	------	------------

その他
-----

**授業計画**

- 1 食の歴史と文化と風土  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 2 食品・食材の知識  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 3 調理方法と調理機器  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 4 厨房の整理知識  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 5 健康と栄養  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 6 食の安全  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 7 食空間のあり方  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 8 個室と内装デザイン  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 9 食空間とテーブルコーディネート  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 10 テーブルマナーとサービス  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 11 フードメニューメント  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 12 メニュープランニング  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 13 食の企画・構成・演出の流れ  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 14 デジタル技術の進歩と社会の変化  
予習内容：テキストを読み込む（120分）  
復習内容：講義内容を整理し、理解を深める（120分）
- 15 まとめ（試験）  
予習内容：14回の講義内容を振り返る（240分）

**授業形態（アクティブ・ラーニング）**

ア：PBL（課題解決型学習）	イ：反転授業（知識習得の要素を授業外に済ませ、知識確認等の要素を教室で行う授業形態）
ウ：ディスカッション、ディベート	エ：グループワーク
オ：プレゼンテーション	カ：実習、フィールドワーク
キ：その他（A-L型であるけども、以上の項目のいずれにも該当しない場合）	

**卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連**

・食のシーンは、家庭の食卓、スーパー、デパ地下、食のイベント、レストランなど広範囲にわたる。フードコーディネーターが食生活に果たしている役割、価値を知り、テーブルコーディネート実習や演習を通して、実践力を身につける。さらに問題解決力や提案力、生活者としてよりよい食を遊ぶ消費能力を養う。

**双方向授業の実施及びICTの活用に関する記述**

・パワーポイントを使用した講義形式で、映像資料なども適宜活用する。

**実務経験の有無及び活用**

実務経験あり（1990年4月～2024年2月、日本経済新聞社勤務）

**備考**