

| | | |
|---|---------------|-----|
| 科目名称： | フードコーディネーター論Ⅰ | |
| 担当者名： | しもおき ひろこ | |
| 区分 | 授業形態 | 単位数 |
| 専門教育科目 | 講義 | 2 |
| 授業の目的・テーマ | | |
| <p>本講義は、フードコーディネーター、食の商品開発、レストランプロデュース、販促・メディア対応などの仕事に就くことを希望する学生を対象とし、食に関する文化、食品科学、デザイン&アート、経済&経営を学習することで、食のプロフェッショナルを養成することを目的としています。</p> | | |
| 授業の達成目標・到達目標 | | |
| <p>食に関する知識を習得すること、加えて本講義およびフードコーディネーター論Ⅱを受講した後に、食のプロフェッショナルを証明する資格であるフードコーディネーター3級の資格試験に合格することを最終的な到達目標としています。</p> | | |

| ビジネス実務学科 | ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針） | 重点項目 |
|----------|---|------|
| DP(1) | 建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。 | |
| DP(2) | 医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。 | ○ |
| DP(3) | 多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。 | |
| DP(4) | 学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。 | |

| 評価方法/ディプロマポリシー | 定期試験 | クイズ 小テスト | 提出課題 (レポート含む) | その他 | 合計 |
|----------------|------|-------------|------------------|-----|----|
| ビジネスDP(1) | | | | | 0 |
| ビジネスDP(2) | | | | | 0 |
| ビジネスDP(3) | | | | | 0 |
| ビジネスDP(4) | | | | | 0 |
| | | | | | 0 |

| 実務経験のある教員の担当 | 担当教員の実務経験の内容（内容・経験年数を記載） | |
|--------------|---------------------------------------|-----------------|
| あり | 《内容1》 しもおきひろこキッチンスタジオ代表 | 《経験年数1》 10年間 |
| | 《内容2》 小松市「ひなたパン」金沢市「ひなたfakutory」代表 | 《経験年数2》 2年間 |
| | 《内容3》 エフエム石川×石川県漁業協同組合 おさかな料理教室講師 | 《経験年数3》 6年間 |
| | 《内容4》 金沢市食育推進専門委員 | 《経験年数4》 10年間 |

| 評価ルーブリック | すばらしい | とてもよい | よい | 要努力 |
|----------|-------|-------|----|-----|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 授業の内容・計画 | 事前事後学修の内容 | 事前事後学修時間 (分) |
|--|-----------------------------|--------------|
| 第1回 フードコーディネーター論Ⅰの概要と進め方、食に関するディスカッション | 過去数日間の新聞記事（食に関する項目）に目を通してくる | 30分 |
| 第2回 食の歴史Ⅰ（日本料理・中華料理） | 日本料理と中華料理についてまとめ復習する | 30分 |
| 第3回 食の歴史Ⅱ（西洋料理・エスニック料理その他） | 西洋料理やエスニック料理についてまとめ復習する | 30分 |
| 第4回 食材Ⅰ（肉・魚） | 食材としての肉と魚についてまとめ復習する | 30分 |
| 第5回 食材Ⅱ（大豆製品・野菜） | 食材としての大豆製品と野菜についてまとめ復習する | 30分 |
| 第6回 食材Ⅲ（調味料・酒・コーヒー紅茶） | 調味料や飲料についてまとめ復習する | 30分 |
| 第7回 調理方法と調理機器 | 調理方法と調理機器についてまとめ復習する | 30分 |
| 第8回 前半小テスト（食文化） | 試験範囲の学習 | 30分 |
| 第9回 厨房の基礎知識Ⅰ（厨房計画・メニュー他） | 厨房の基礎知識やメニューについてまとめ復習する | 30分 |
| 第10回 厨房の基礎知識Ⅱ（厨房計画・キッチンスタイル） | 厨房の基礎知識やキッチンスタイルについてまとめ復習する | 30分 |
| 第11回 食と栄養Ⅰ（栄養素・基礎食品群） | 栄養素や基礎食品群についてまとめ復習する | 30分 |
| 第12回 食と栄養Ⅱ（健康と行政） | 健康に関する行政についてまとめ復習する | 30分 |
| 第13回 食の安全Ⅰ（伝染病・食中毒・寄生虫・異物混入） | 食中毒中心に食の安全についてまとめ復習する | 30分 |
| 第14回 食の安全Ⅱ（添加物・衛生・表示・アレルギー他） | 表示を中心に食の安全についてまとめ復習する | 30分 |
| 第15回 後半小テスト（科学） | 試験範囲の学習 | 30分 |

事前事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と準備学習を含め短期大学設置基準で規定された学修時間が必要である。
また、事前事後学修としては、予習・復習した内容をプリントに小レポートとしてまとめることになる。

成績評価の方法・基準

定期試験は、実施しない。その他の評価配分は、以下のとおりである。
講義時間内の小テスト80%（1回40%×2回）、講義に対する積極的関与20%で評価する。

課題に対するフィードバック

小テストを返却しコメントする。

教科書・参考書

『フードコーディネーター教本 2018』（柴田書店）、参考書については、必要に応じて紹介する。