

科目名称:	フードコーディネート論Ⅱ	
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>「おいしい」とは何か？味だけではない、空間やサービスがもたらす心地よさや快適さを知り、外食産業や観光産業の「もてなしの意味」を知ることが目的としています。また、マネジメント部門では、メニュー開発や原価計算、損益分岐点計算を修得し、出店企画やイベント企画に応用していきます。</p>		
授業の達成目標・到達目標		
多方向からのおいしさの認識。損益分岐点計算の修得。		

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)	35			15	50
ビジネスDP(3)	35			15	50
ビジネスDP(4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の实務経験の内容（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》 11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》 3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》 7年間
	《内容4》 金沢市食育推進専門委員	《経験年数4》 11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 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	15分
第2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	15分
第3回 食空間の基礎知識と内装デザイン	居心地の良い飲食店の内装はどんな工夫がされているか、を考える	15分
第4回 サービス動線と客動線	入店から退店までの客動線とサービスのあり方を考える	15分
第5回 食空間とテーブルコーディネート	視界に入るものすべてが、もてなしであることを考える	15分
第6回 料理の盛り付けの実践	美味しそうに見える盛り付けを考える	15分
第7回 テーブルマナーと、サービスマナー	食事のマナー、サービスの重要性、世界における席次のマナーを学ぶ	15分
第8回 フードマネジメント概説・日本のフードサービスの歴史	外食産業の成り立ちと歴史を知り、自身の外食に対する観点を磨く	15分
第9回 経営の基礎知識 ・損益分岐点計算	外食の際に、メニュー原価を少し考えるきっかけを作っていく	15分
第10回 損益分岐点計算	計算式に慣れる・復習する	15分
第11回 開店業務	出店するための事前の取り組みを知り、自身の知る繁盛店と照らし合わせてみる	15分
第12回 販売促進	販売促進の目的と手段を知り、チェーン店の取り組みを確認する	15分
第13回 メニュープランニング(授業内でディスカッションする)	売れるメニュー作り、季節メニュー、トレンドメニューなどを学ぶ	15分
第14回 食の企画・構成・演出の流れ	レストランの催事やイベントの企画、CM等のプランニングを学ぶ	15分
第15回 試験範囲の確認と全体のまとめ	総合的理解をはかる	30分

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事前事後学修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、次回までの課題をまとめることになる。

成績評価の方法・基準

定期試験は、70%で評価する。その他の評価配分は、以下のとおりである。
講義に対する積極的関与と協調性30%

課題に対してのフィードバック

レポートに対して授業内でフィードバックする。

教科書・参考書

フードコーディネーター教本 3級資格認定試験対応テキスト 柴田書店