

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		
「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。		
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》 12年間
	《内容2》 小松市「ひなたパン」金沢市「ひなたfactory」代表	《経験年数2》 5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》 12年間

備考

到達目標ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
食空間の重要性について	食空間の重要性を熟知し、空間構成やインテリアについて豊かな感性がある	食空間の重要性を理解し、空間構成やインテリアについても提案できる	食空間の重要性、空間構成やインテリアについて理解している	食空間の重要性、空間構成やインテリアについて理解力不足である
料理の盛り付けとテーブルマナーの実践	美しい盛り付けが出来、食事のマナーも完璧に出来る	美しい盛り付けが出来、食事のマナーも相手に不快を与えずに出来る	盛り付けが出来、食事のマナーも相手に不快を与えずに出来る	盛り付けや食事のマナーが身につけていない
経営の基礎知識と損益分岐点	経営の理念を理解し、損益分岐点の計算も間違いなく計算出来る	経営の理念を理解し、損益分岐点の計算出来る	経営の理念を理解しているが損益分岐点の計算は少し不安が残る	経営の理念も損益分岐点の計算も理解していない
食の企画・メニュープランニング	お客様の考えを理解し、多様な企画やメニューを提案する能力が身につけている	多才な企画やメニューを提案する能力が身につけている	企画やメニューを提案することが出来る	企画やメニューを提案することが出来ない

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 食空間のあり方	「おいしい」とは何かをキーワードに、食空間のもたらす重要性について考える	15分
第2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3回 食空間とテーブルコーディネート	テーブルコーディネートの基本理念 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4回 食空間の構成	和食・洋食・中華それぞれの決まり事を学ぶ	15分
第5回 料理の盛り付けの実践(実技)	美味しそうに見える盛り付けを考える	15分
第6回 テーブルマナーと、サービスマナーⅠ	食事のマナーを学ぶ	15分
第7回 テーブルマナーと、サービスマナーⅡ	サービスのマナー、プロトコルを学ぶ	15分
第8回 テーブルマナーの実践(実技)	ナイフフォークの使い方、箸使い、など社会人としての心得を学ぶ	15分
第9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10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11回 損益分岐点計算	計算式に慣れる・復習する	15分
第12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13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14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15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	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学則第17条の2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%

課題に対するフィードバック

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

新・フードコーディネーター教本2021 3級資格認定試験対応テキスト 柴田書店