

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		
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。		
授業の達成目標・到達目標		
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級の資格取得を目標としています。		

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》 13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》 ひなたパン6年間 ひなたfactory 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1》 9年間
	《内容4》 金沢市食育推進専門委員	《経験年数4》 13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
食の歴史の基礎知識の習得 食材の基礎知識 栄養と健康	食の歴史、食材の特徴、栄養と健康に関する事項を完璧に理解している	食の歴史、食材の特徴、栄養と健康に関する事項を深く理解している	食の歴史、食材の特徴、栄養と健康に関する事項を理解している	食の歴史、食材の特徴、栄養と健康に関する事項を理解していない
調理の基本・基礎技術の習得	調理の技術に優れ、臨機応変に調理に取り組む力がある	調理の技術に優れ、積極的に調理に取り組む力がある	基礎的な調理技術があり、調理に取り組む力がある	基礎的な調理技術や、調理に取り組む力が不足している
厨房機器の重要性 機種把握	厨房の機材と使用方法をしっかりと理解し、お客様のサポートが出来るレベルにある	厨房の機材と使用方法を理解し、サポートできるレベルにある	厨房の機材と使用方法を理解している	厨房の機材と使用方法を理解していない
食の安全に対する理解 食中毒・経口伝染病の感染症などの理解	食中毒や経口伝染病の予防法に関して、完璧に理解し実践できる	食中毒や経口伝染病の予防法に関して、しっかりと理解し実践できる	食中毒や経口伝染病の予防法に関して、理解している	食中毒や経口伝染病の予防法に関して、理解が不十分である

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 食の歴史Ⅰ(日本料理)	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	15分
第2回 食の歴史Ⅱ(日本料理・中国料理)	日本料理と中華料理についてまとめ復習する	15分
第3回 食の歴史Ⅲ(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	15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	15分
第5回 食材Ⅱ(大豆製品・野菜・果物)	食材としての大豆製品と野菜についてまとめ復習する	15分
第6回 食材Ⅲ(乳乳製品・酒・コーヒー紅茶)	調味料や飲料についてまとめ復習する	15分
第7回 魚の三枚おろし(実技)	基本調理として、魚の三枚おろしを習得する	15分
第8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	15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	15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	15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	15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	15分
第13回 肉料理と調味料(実技)	塩麴などを使い肉を柔らかく調理する方法を学ぶ	15分
第14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15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

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、教科書を中心に予習・復習しまとめておく。

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・実技で30%で評価する。

課題に対してのフィードバック

予習・復習につい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 2020』(柴田書店)、参考書については、必要に応じて紹介する。
教科書の該当ページを開きながら解説を行う。