



第 3 回	食事の文化(2) 日本の食事 2 外国の食事
第 4 回	食卓のコーディネート(1) テーブルコーディネートの要点 食器・器具と食卓のコーディネート（日本料理）
第 5 回	食卓のコーディネート(2) 食器・器具と食卓のコーディネート （中国料理・西洋料理）
第 6 回	食卓のサービスとマナー(1)(2) 日本・中国・西洋の各料理のサービスとマナー パーティ、プロトコルと席次
第 7 回	食卓のサービスとマナー(2) パーティ，プロトコルと席次
第 8 回	メニュープランニング(1)(2) メニュープランニングの要件 料理様式とメニュー開発の基礎
第 9 回	食空間のコーディネート(1) 食事空間のコーディネートの基礎
第 10 回	食空間のコーディネート(2) 食事空間とキッチンのコーディネート
第 11 回	フードサービスマネジメント(1) フードサービスビジネスの動向と特性
第 12 回	フードサービスマネジメント(2) フードサービス（レストラン）の起業
第 13 回	食の企画と実践フードコーディネート 食企画・基礎スキル
第 14 回	食の企画と実践フードコーディネート 実践フードコーディネート
第 15 回	テキスト『フードコーディネート論』の復習 確認テスト
テキスト	（社）日本フードスペシャリスト協会編 『三訂 フードコーディネート論』（建帛社）
参考図書・ 教材／デー タベース・ 雑誌等の紹 介	フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集（日本フードスペシャリスト協会編：建帛社） 調理学（日本フードスペシャリスト協会編：建帛社） 食品の官能評価・鑑別演習（日本フードスペシャリスト協会編：建帛社） 新版フードコーディネーター教本 3 級試験対応テキスト（日本フードコーディネーター協会）
課題に対す るフィード バックの方 法	課題（レポート）は採点后、返却する。
学生へのメ ッセージ・ コメント	食に関するさまざまな場において満足できる状態を演出するということは、食べ物自体のおいしさ

2025 年度 授業コード：23102400

	だけでなく、食べる人の体調やその食べ物に対する心情、食べる環境などが総合的にかかわってくる。みなさんを取り巻く身近な食環境をよく観察・学習し、フードコーディネーターやフードサービスの知識を、卒後、栄養士・管理栄養士として働く際に活かしてほしい。
--	--

