

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	23203
----------	-------

1. 開設大学	広島文化学園短期大学	開講場所 (キャンパス・施設)	長束キャンパス			
2. 科目名	フードコーディネーター入門					
	学問分野	番 号	44 名 称 食物・被服・生活			
3. 担当教員	前田ひろみ コミュニティ生活学科 烏田いづみ コミュニティ生活学科					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成27年8月21日 (金) 10時45分 ~ 16時15分 (90分 3回)					
個別開講日	1回目 /	2回目 /	3回目 /	4回目 /	5回目 /	6回目 /
	7回目 /	8回目 /	9回目 /	10回目 /	11回目 /	12回目 /
	13回目 /	14回目 /	15回目 /	16回目 /		
5. 募集定員	20人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>【講座の内容】 フードコーディネーター3級の試験科目である「食文化」「食の科学」「食環境デザイン」「経済・経営」の四分野を概論的に学習しながら、食に関する広い知識を体系的に学びます。さらにフードビジネスの現場におけるフードコーディネーターの仕事やその役割を理解しながら、快適な食生活の創造と食のトータルコーディネートについて考えていきます。</p> <p>【授業計画】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. フードコーディネーターの仕事 2. 食の歴史と文化と風土 3. 食品・食材の知識 4. 調理方法と調理機器 5. 健康と栄養 6. 食の安全 7. 食空間とテーブルコーディネート 8. テーブルマナー 9. フード・マネジメント 10. メニュープランニング 11. 食の企画・構成・演出の流れ <p>担当 前田：1. 2. 3. 4. 5. 6. 11 烏田：1. 7. 8. 9. 10. 11</p>					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし					
9. 開講条件※1 あり (なし)	① 最少開講人数 (人) 定員超過の不許可は選考により決定 ② 不許可・不開講通知日 (7月17日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月18日(土)以降の開講科目は6月末まで)					
10. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと 昼食を持参してください。 一部、フードスタイリングの実習を行います。					
11. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。					

※1 申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。