

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	23205
----------	-------

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)	広島 長束キャンパス
2. 科目名	フードコーディネーターの仕事 —フード商品の企画と実習—		
	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		
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 28 年 8 月 19 日 (金) 9 時 05 分 ~ 10 時 35 分, 10 時 45 分 ~ 12 時 15 分		
5. 募集定員	20 人		
6. 科目内容・ 授業計画	<p>フードコーディネーターの仕事は多岐にわたっています。学ぶ内容も「食の文化」や「食の科学」さらには「デザイン・アート」、「フード・マネジメント」と幅広いです。フードコーディネーターは何に携わり、どのような役割を担うのかを理解しましょう。</p> <p>次に、焼き菓子をサンプルにして、フード商品の企画と実習を行いながら、実践的に学びます。</p> <p>講座の内容は次の 3 つです。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. フードの仕事 2. フードコーディネーターの役割 3. フード商品の企画と実習 ~焼き菓子~ 		
7. 受講料	無料		
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) 不要		
9. 開講条件※1 あり <u>ない</u>	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15日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月16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 エプロン、三角巾 (バンダナ) を持参してください		
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。