

【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 29 年 8 月 18 日 (金) 9 時 05 分 ~ 10 時 35 分, 10 時 45 分 ~ 12 時 15 分 (90 分 × 2 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 / |
| 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・マネージメント」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 (ない) | 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14日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月15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。 | | | | | |

※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。