

科目名称：	テーブルコーディネート演習	
担当者名：	越野 裕美子	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	演習	1
授業の目的・テーマ		
<p>「テーブルコーディネート」では料理を作ること、食べることを通して、おいしいものをよりおいしく食べるための空間演出を学びます。</p> <p>料理の様式、季節ごとのテーマに沿って楽しみながら料理の内容、盛り付ける皿や小道具を考え実習します。</p> <p>あわせて、セッティングのマナー、カラーコーディネート、テーブルマナーなど必要な知識も学習します。</p>		
授業の達成目標・到達目標		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーブルコーディネートに関する基礎知識を身に付ける。</li> <li>・フードコーディネーター資格認定試験「デザイン・アート」分野の「食空間のあり方」「食空間とテーブルコーディネート」「テーブルサービスとマナー」の解答力を身につける。</li> </ul>		

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)					0
ビジネスDP(3)	50	20		30	100
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）	
なし	《内容1》	《経験年数1》
	《内容2》	《経験年数2》
	《内容3》	《経験年数3》
	《内容4》	《経験年数4》

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
テーブルコーディネート基礎知識	学んだ基礎知識を実生活に結び付けて身につけている	学んだ基礎知識を正確に理解して身につけている	学んだ基礎知識をほぼ間違えずに身につけている	学んだ基礎知識が理解できず身につけていない
テーマに沿ったテーブルコーディネート力	テーマに沿って器だけでなくテーブルクロスや小物などを使って楽しい空間を演出することができる	テーマを意識して器をコーディネートしている	テーマは理解しているもののコーディネートされていない	テーマもコーディネートもできていない
食の「デザイン・アート」の解答力	最近の栄養トレンドを予測し、想定外の問題に対応できる	過去問題を間違えずに解答できる	過去問題を80%以上解答できる	過去問題の50%は解答できない
課題、授業への取り組み	テーブルコーディネートに対して好奇心を持って積極的に実践しようとする態度	テーブルコーディネートに対して興味を持って理解しようとする態度	テーブルコーディネートに対して専門分野ではないという態度	テーブルコーディネートに対して無関心な態度

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 オリエンテーション	本シラバスの精読。教科書の該当箇所(p.2～)を予習しておくこと。	30分
第2回 カラーコーディネートの基礎知識 第1回実習の計画 グループワーク	配付資料を確認しておくこと。	45分
第3回 第1回実習 コーディネート及び作品の撮影	カラー材料を準備すること コーディネートについて確認しておくこと	45分
第4回 西洋料理に対する基礎知識、実習準備 第2回実習の計画 グループワーク	配付資料を確認しておくこと。	45分
第5回 第2回実習 コーディネート及び作品の撮影	西洋料理の材料を準備すること コーディネートについて確認しておくこと	45分
第6回 アジア料理に対する基礎知識、実習準備 第3回実習の計画 グループワーク	配付資料を確認しておくこと。	45分
第7回 第3回実習 コーディネート及び作品の撮影	アジア料理の材料を準備すること コーディネートについて確認しておくこと	45分
第8回 日本料理に対する基礎知識、実習準備 第4回実習の計画 グループワーク	配付資料を確認しておくこと。	45分
第9回 第4回実習 コーディネート及び作品の撮影	日本料理の材料を準備すること コーディネートについて確認しておくこと	45分
第10回 季節行事の基礎知識、実習準備 第5回実習の計画 グループワーク	配付資料を確認しておくこと。	45分
第11回 第5回実習 コーディネート及び作品の撮影	季節行事の材料を準備すること コーディネートについて確認しておくこと	45分
第12回 季節行事の基礎知識、実習準備 第6回実習の計画 グループワーク	配付資料を確認しておくこと。	45分
第13回 第6回実習 コーディネート及び作品の撮影	季節行事の材料を準備すること コーディネートについて確認しておくこと	45分
第14回 確認小テスト、実習準備 第7回実習の計画 グループワーク	配付資料を確認しておくこと。	45分
第15回 第7回実習 コーディネート及び作品の撮影	材料を準備すること コーディネートについて確認しておくこと	90分

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事前事後学修を含め学則第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、各回の課題プリント(小レポート)をまとめることになる。

#### 成績評価の方法・基準

定期試験は、50%で評価する。その他の評価配分は、以下のとおりである。  
授業内の学習活動 20%、作品の出来 30%

#### 課題に対するフィードバック

課題プリントは評価し返却する。定期試験は、希望者に返却する。

#### 教科書・参考書

テキスト① 書名:「新・フードコーディネーター教本2022」 出版社:柴田書店 価格:3,300円(税込)2021年版でもよい。  
教科書の該当ページを開きながら解説を行う。  
備考:実習費1回につき500円程度