

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、盛り付けること、セッティングすること、その写真を撮ることを通して、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。 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。 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"> ・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。 ・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。 		

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)	自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し、様々な価値観を持つ他者との良好な信頼関係を築いていくことができる。	
DP(2)	地域社会を理解し、様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化するビジネス社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。	
DP(3)	ビジネス実務の分野において、基礎知識を身につけるとともに、専門的な知識や技能を修得し、各種資格取得を目指して専門性を磨き、これらを柔軟に活用していくことができる。	○

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	10	30	10	100
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の実務経験の内容（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

評価ルーブリック	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の基礎知識	学んだ基礎知識をフードビジネスに活かすべく身につけている	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	テーマを理解せず、コーディネートできていない
食の「デザイン・アート」の解答力	最近の食に関するトレンドを予測し、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	過去問題を概ね解答できる	過去問題にあまり解答できない
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が理解しようという態度	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、美術学科とのコラボ作品の計画 第1回実習の計画 グループワーク	本シラバスの精読。美術学科の学生と打ち合わせしておくこと。	30分
第2回 美術学科とのコラボ作品の試作 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	自分たちの計画に必要な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 第1回実習の振り返り、相互評価 カラーコーディネートの基礎知識	撮影した画像をメールで送っておくこと。 配付資料を確認しておくこと。	45分
第5回 テーブルコーディネートに関する基礎知識	配付資料を確認しておくこと。	45分
第6回 日本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	教科書の該当箇所を予習しておくこと コーディネートについて確認しておくこと	45分
第7回 第2回実習 コーディネート及び作品の撮影	日本料理のコーディネートに必要な物品を準備すること、 コーディネートについて確認しておくこと	45分
第8回 第2回実習の振り返り、相互評価 テーブルコーディネートの基礎知識	撮影した画像をメールで送っておくこと。 配付資料を確認しておくこと。	45分
第9回 テーブルコーディネートに関する基礎知識	配付資料を確認しておくこと。	45分
第10回 西洋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	教科書の該当箇所を予習しておくこと コーディネートについて確認しておくこと	45分
第11回 第3回実習 コーディネート及び作品の撮影	西洋料理のコーディネートに必要な物品を準備すること、 コーディネートについて確認しておくこと	45分
第12回 第3回実習の振り返り、相互評価 テーブルコーディネートの基礎知識	撮影した画像をメールで送っておくこと。 配付資料を確認しておくこと。	45分
第13回 第4回実習(冬休み課題)の振り返り、相互評価 テーブルマナーの基礎知識	冬休み課題(季節行事)の材料を準備、各自過程で実習すること。 撮影した課題の画像をメールしておくこと。	45分
第14回 テーブルマナーの基礎知識	配付資料を確認しておくこと。	45分
第15回 確認小テスト、まとめ、グループワーク	テーブルコーディネートについて学修したこと確認しておくこと	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 10%、作品の出来 40%

課題に対してのフィードバック

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2023」 出版社:柴田書店 価格:3,300円(税込)2022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200円程度