

2024年度 シラバス&レッスンプラン

科目

テーブルコーディネート
& 婚礼メニュー

講師

長田 真由美

提出

24年 7月 29日

学科

ホテル&ブライダル科

学年

2年

前期

後期

○

授業の方法

講義

講義時限数

15

単位数

2

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

テーブルコーディネートの基礎知識と婚礼メニューを理解する

< 講義概要と具体的な進め方 >

テーブルコーディネートのテキストを使用し基本を確認します。また、自ら調べることで理解を深め、卒業制作の一環としてテーブルプランニングを行い実践します。

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

テーブルコーディネートやテーブルを取り巻く環境、食器類についての基礎知識を身に着け、理解を深めます

< レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要) >

	授業概要	テキスト・使用資料その他
①	オリエンテーション テーブルコーディネートとは	テキスト、配布プリント
②	食器類の素材と特性、ブランド食器調査	テキスト、配布プリント
③	テーブルマナーについて	テキスト、配布プリント
④	テーブルコーディネートと色彩	テキスト、配布プリント
⑤	テーブルコーディネートとイメージ	テキスト、配布プリント
⑥	婚礼メニューに使用される食材調査	テキスト、配布プリント
⑦	婚礼メニューの献立研究	テキスト、配布プリント
⑧	パーティについて(招く、招かれる)	テキスト、配布プリント
⑨	パーティについて(企画の立て方)	テキスト、配布プリント
⑩	発表会企画(立案・コンセプト)	テキスト、配布プリント
⑪	発表会準備(必要物品の確認&制作)	テキスト、配布プリント
⑫	発表会準備	テキスト、配布プリント
⑬	発表会準備	テキスト、配布プリント
⑭	始末試験	テキスト、配布プリント
⑮	発表会	テキスト、配布プリント

試験

と評価

試験期間中

講義時限内

評価

方法

筆記試験

実技試験

小テスト

受講態度

レポート

作品

その他

教員紹介

ブライダルの知識と生花店での実務経験を活かし、テーブルセッティングに活かしている