

2024年度 シラバス&LESSON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 | 授業の方法 講義 |
| | 前期 | 講義時限数 15 |
| | 後期 | 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

< LESSON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

| | | | | | |
|---|----------|---|---|---|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 試験期間中 <input checked="" type="checkbox"/> 講義時限内 | 評価 方法 | <input checked="" type="checkbox"/> 筆記試験 <input type="checkbox"/> 実技試験 | <input type="checkbox"/> 小テスト <input checked="" type="checkbox"/> 受講態度 | <input type="checkbox"/> レポート <input checked="" type="checkbox"/> 作品 | <input type="checkbox"/> その他 |
|---|----------|---|---|---|------------------------------|

教員紹介 プ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