

## 科目名：テーブルコーディネート

対象クラス(専攻)：2年観光学科 (ホテル・ブライダル)

単位数：1

担当教員名：上田 裕子

授業形態：講義・小テスト・コーディネート実例分析

教材：オリジナルプリントテキスト及び参考資料及び画像の紹介

教員の実務経験：食空間コーディネーター講師に10年師事する。食空間コーディネーター資格を取得。日本カラリスト協会にて認定講師としてテーブルコーディネート分野を含む検定講師を7年担当。

授業内容(実務経験を活かした指導内容)：

テキストを基に基礎、基本知識の把握に重点を置き、食空間コーディネートスキルの創出、コーディネーター育成を目指す。この授業では、ホテルやブライダル業界において重要な位置づけを持つ食空間コーディネートの基礎的な知識の習得を目標に、体系的に習得できるようまとめる。小テストを計6回行い、各分野の深い理解度を高める。また、毎年行われるテーブルコーディネートフェア受賞作品例などを紹介して、時代の変化及びニーズの把握を目指す。

到達目標：

- (1) テキスト解説による食空間コーディネート業界の現状把握
- (2) 食空間コーディネートの役割・意義理解
- (3) 食空間コーディネートの実践例把握
- (4) 日常生活での実践
- (5) 卓育の役割・意義理解

評価方法/基準：

出席状況・レポート課題の完成度・期末テストの点数による総合評価。  
総合評価80点以上・・・A評価, 総合評価70点以上・・・B評価,  
総合評価60点以上・・・C評価, それ未満をD評価とする。

その他, 注意事項：

小テストは、採点后解説を行い、習熟度の低い問題については、再提出を求める。

関連する主な検定試験：食空間コーディネーター3級

キーワード：食空間コーディネート, テーブルマナー, テーブルコーディネート, テーブルセッティング, パーティー, 国内外の行事, テーブルマナー, 食育, 卓育, 照明

<授業計画>

第1週	テーブルコーディネートアイテムⅠ① 陶磁器・和陶磁器・洋陶磁器・ガラス器	P10～P39
第2週	テーブルコーディネートアイテムⅠ② 漆器・竹製品・プラスチック製食器・道具	P40～P58
第3週	テーブルコーディネートアイテムⅡ① フィギュア・照明・光	P60～P67
第4週	テーブルコーディネートアイテムⅡ② テーブルリネン・テーブルに飾る花	P68～P80
第5週	色彩① カラーシステムを知る・配色テクニック	P82～P91
第6週	色彩② よい配色とは・テーブルの色使いのヒント	P92～P96
第7週	コーディネート① 食空間の基本のサイズ・洋風テーブルセッティング 和食卓のセッティング	P98～P106
第8週	コーディネート② 中国料理のセッティング・パーティー・国内外の行事	P107～P112
第9週	おもてなし料理① 日本料理・西洋料理・中国料理	P114～P132
第10週	おもてなし料理② 日本料理・西洋料理・中国料理のテーブルマナー	P138～P142
第11週	卓育① 食育基本法について・『卓育』とは何をするのでしょうか	P144～P149
第12週	卓育② 『卓育』の役割・伝統的工芸品	P150～P159
第13週	まとめ・小テスト復習 重要事項ポイント解説及び確認	
第14週	前期期末テスト・解説	