

## 佐野短期大学シラバス2014

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
テーブルマナー Table Manner		2年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	演習	選択	観光ビジ初実務士必修	特になし
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
特になし				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
特になし				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
立川 聡子	本館2F	金曜 4時限		授業中に指示します
授業の概要				
フォーマルな料理飲食サービスの基本である日本料理、西洋料理、中国料理のマナーを学ぶ。まず、食事のマナーを学ぶ前提として、食事のマナーの本質について考える。テーブルで食事を頂く場面、テーブルにつくまで、テーブルを離れ退室するまでを含めたマナーを身につける。冠婚葬祭における会食場面を設定し、日本料理では和室、西洋料理と中国料理では洋室での立居振舞を習得し、フォーマルな席での会食に相応しい振る舞いができるようになることを目指す。				
授業の目標				
①日本料理、西洋料理、中国料理の会食マナーについて説明できるようにする。 ②フォーマルな会食で、状況に応じた相応しい振る舞いができるようにする。 ③着席までのマナーの心得について説明することができるようにする。				
授業の方法				
講義、実技演習、発表。				
学習の成果（学習成果）				
①西洋料理、日本料理、中国料理の会食マナーの心得を説明することができる。 ②西洋料理、日本料理、中国料理の会食マナーの心得で会食することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス、テーブルマナーとは。			
第2回目	食事のマナーを考える1 映像①視聴と解説 各自の感想をまとめる。			
第3回目	食事のマナーを考える2 映像②視聴と解説 各自の感想をまとめる。			
第4回目	食事のマナーを考える3 映像①②を視聴した感想等について、発表とディスカッションを行う。 レポート① 食事のマナーを考える 提出次回前日まで			
第5回目	日本料理と作法1 和室の作法① 玄関の出入り、部屋の出入り、上座・下座、席次			
第6回目	日本料理と作法2 和室の作法② 正座と立振舞、座布団の扱い方、襖の開け閉め			

第7回目	日本料理と作法3 和室の作法③ 場面設定による立居振舞、箸使い、器の扱い、器の種類と配置、懐紙と折形		
第8回目	日本料理と作法4 実技テスト① / まとめと解説		
第9回目	日本料理と作法5 総合 日本料理の種類(本膳、懐石、会席、精進)と作法 レポート② 日本料理の種類と作法 提出次回前日まで		
第10回目	西洋料理のマナー1 洋室のマナー① 部屋の出入り、上座・下座、席次、歩き方、椅子の掛け方、クロークの利用		
第11回目	西洋料理のマナー2 洋室のマナー② カトラリーの種類と配置 ナプキンの折り方		
第12回目	西洋料理のマナー3 洋室のマナー③ 場面設定による立居振舞、カトラリー/ナプキンの扱い方		
第13回目	西洋料理のマナー4 実技テスト② / まとめと解説		
第14回目	西洋料理とマナー5 総合 西洋料理のメニューとマナー レポート③ 西洋料理のマナー 提出次回前日		
第15回目	中国料理のマナー 中国料理の種類(広東、上海、北京、四川)とマナー 総まとめ		
成績評価の方法と基準			
	評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		20%	課題の準備を行い授業に参加し、ディスカッションや発表の場で自分の意見を述べることができ、人の意見にも配慮することができる等々。 S評価の基準：上記参加態度を全て満たす上位トップグループ。
レポート		30%	①要件を充足している。②自分の考えを述べている。③論理的にまとめている。各10点 S評価の基準：与えられた学習課題を十分にまとめ上げた上位トップグループ。
調査報告書			
小テスト			
試験		50%	実技テスト 洋室、和室における、場面・席次・部屋の構成に応じた美しく相応しい立居振舞ができる。各25点。S評価の基準：S=90-100
発表内容（態度含む）			
その他			
教科書と参考図書			
適宜、プリント配布。			
履修上の留意点・ルール			
欠席、遅刻は減点(欠席4点、遅刻3点)。筆記用具の不携帯等々、受講態度の指導毎に5点減点。			