

| 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 Manners | | 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 | (観光ビジネスマン実務士必修) | 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 | 授業時間以外 | | 授業中に指示します |
| 授業の概要 | | | | |
| <p>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とともに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。</p> | | | | |
| 授業の目標 | | | | |
| <p>①日本料理の会食マナー(席次、着席・退席、食器・箸・懐紙の扱い方、食事のいただき方)について説明することができ、他者に模範を示すことができるようにする。 ②西洋料理の会食マナー(席次、着席・退席、食器・カトラリー・ナフキンの扱い方、食事のいただき方)について説明することができ、他者に模範を示すことができるようにする。 ③中国料理の会食マナー(席次、着席・退席、食器・箸・カトラリーの扱い方、食事のいただき方)について説明することができ、他者に模範を示すことができるようにする。</p> | | | | |
| 授業の方法 | | | | |
| 講義、実技演習、授業後レポート・確認問題を作成し、発表を行う。 | | | | |
| 学習の成果(学習成果) | | | | |
| 日本料理、西洋料理、中国料理それぞれの食文化に敬意をもち、フォーマルな席での会食のマナーを心得て臨むことができ、会食を共にした方々と食事を楽しむことができる。クラス内では、模範を示すことができる。人間としての仲間意識、異文化理解、国際的教養を身につけることができる。 | | | | |
| 授業のスケジュールと内容 | | | | |
| 第1回目 | ガイダンス(授業の概要、成績評価等について説明)、テーブルマナーの基礎知識 | | | |
| 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 床の間と掛け軸、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 正座と立居振舞、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、懐紙と折形、箸使い、器の扱い | |
| 第8回目 | 日本料理と作法4 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・確認問題作成 提出次回前日まで | |
| 第9回目 | 日本料理と作法5 レポート②日本料理の種類と作法 発表と確認問題の実施 実技①まとめと解説 | |
| 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、立居振舞、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 ナフキンの折り方 | |
| 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/ナフキンの扱い方、立食パーティーの心得 | |
| 第13回目 | 西洋料理とマナー4 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・確認問題作成 提出次回前日まで | |
| 第14回目 | 西洋料理とマナー5 レポート③西洋料理のマナー 発表と確認問題の実施、 実技②まとめと解説 | |
| 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 | |
| 事前・事後学習 | 学習内容について不明な点がある場合には、次回までに調べておくこと。 | |
| 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 | 30% | 授業に集中し、課題の準備を十分に行っている。受講・発表態度は周囲の人間に配慮し、ワークに主体的に臨み、クラスやグループに貢献している。課題は期限までに提出をしている。 |
| レポート | 30% | 要件を充足している、自分の考えを述べている、論理的かつ体系的にまとめている、設問に的確に解答している |
| 調査報告書 | | |
| 小テスト | | |
| 試験 | | |
| 発表内容(態度含む) | 10% | 発表に備えて十分に準備している。自ら意欲的に発表に臨んでいる。話す言葉づかいが適切である。話す速度が適切である。声の大きさが適切である。言葉が明瞭でわかりやすい。話が論理的に展開されている。 |
| その他 | 30% | 実技(洋室、和室) 場面・席次・部屋の構成に応じた立居振舞ができる。歩き方、立ち方、座り方、お辞儀などの模範を示すことができる。示されたように所作ができる。 |
| 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)。 受講態度について度々指導を要する場合には減点。 | | |