

科目名 Course Name	テーブルマナー Table Manners				ナンバリング No.	E4-005	
年次	2年	期別	後期	単位数	1	授業形態	演習
担当者氏名	立川聡子						
連絡先(質問等)	本館 2F 研究室またはメールで対応。オフィスアワーは授業担当時間外。						
必修/選択	選択						
関連 DP	DP2 DP3 DP4						
授業の概要と到達目標	<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> <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。</p> <p>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。</p> <p>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	各単元においてグループワークを導入し、レポート作成前後におけるディスカッション、立居振舞の実技演習を行う。						
学習成果	L0-1						
	L0-2	会食マナーの知識をもって心得、状況に応じて立ち居振る舞うことができる。					
	L0-3	会食マナーの知識をもって心得、状況に応じて臨機応変に対応することができる。					
	L0-4						
課題に対するフィードバック	レポート・試験は、実施後に授業内で模範解答を示し、各自にフィードバックする。						
教科書/参考図書	プリントを配布する。						
履修上の留意点やルール等	技能を身に付けるために、学習したことは日常的に実践する。事前事後学習に費やすべき時間の目安は各回 45 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度					
レポート/作品	設問に的確に解答し、論理的かつ体系的にまとめている。		20	20	
発表					
小テスト					
試験	日本料理、西洋料理、中国料理について、正しい知識をもって説明することができる。			40	
その他	実技試験(日本料理:和室での立居振舞、西洋料理:カトラリーの扱い) 正しい知識をもって、他者に模範を示すことができる。		20		
<b>合計</b>			40	60	

回数		授業計画
1	授業内容	授業の概要と到達目標、学習成果、成績評価、授業計画について。
	事前・事後学習	受講生それぞれのテーブルマナーを学ぶ意義について考える。
2	授業内容	食事のマナーを考える1
	事前・事後学習	これまで自分自身が心得てきたマナーとはどのようなことか考える。
3	授業内容	食事のマナーを考える2
	事前・事後学習	レポート① 食文化とマナーとの関係について考え、まとめる。
4	授業内容	日本料理と作法1 和室の作法: 床の間と掛け軸、玄関と部屋の出入り、席次
	事前・事後学習	和室の建築的特徴について知識を整理する。
5	授業内容	日本料理と作法2 和室の作法: 正座と立居振舞、座布団の扱い、襖の開け閉め
	事前・事後学習	和室での立居振舞について知識を整理し、実践する。
6	授業内容	日本料理と作法3 和室の作法: 場面設定による立居振舞、懐紙と折り方、箸づかい
	事前・事後学習	箸づかひの知識を整理し、日常の食事で実践する
7	授業内容	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
	事前・事後学習	レポート② 日本料理の種類と作法についてまとめ、確認問題を作成する。
8	授業内容	日本料理と作法5 確認問題の実施。
	事前・事後学習	確認問題の不明点を整理し、作成者に解説を求める。
9	授業内容	日本料理と作法6 和室の作法実技試験。
	事前・事後学習	和室の作法について、実技の練習を行う。
10	授業内容	西洋料理のマナー1 洋室のマナー: 部屋の出入り、席次、椅子の掛け方、クロークの利用。
	事前・事後学習	洋室のマナーについて知識を整理し、椅子の掛け方を実践する。
11	授業内容	西洋料理のマナー2 洋室のマナー: カトラリーの種類と配置 ナフキンの折り方、立食パーティーの心得
	事前・事後学習	ナフキンの折り方を実践する。
12	授業内容	西洋料理のマナー3 総合 西洋料理のメニューとマナー
	事前・事後学習	レポート③ 西洋料理のマナーについてまとめ、確認問題を作成する。
13	授業内容	西洋料理のマナー4 確認問題の実施。
	事前・事後学習	確認問題の不明点を整理し、作成者に解説を求める。
14	授業内容	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
	事前・事後学習	日本人の身近な中国料理とは何か、整理する。食文化について自分の考えをまとめる。
15	授業内容	日本料理、西洋料理、中国料理の特徴と食文化の素晴らしさについて
	事前・事後学習	各食文化の特徴を整理し、自身の考えをまとめる。