

授業概要 (シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS606	分類	講義科目
授業科目名	テーブルコーディネート	英文授業科目名	Table Coordination
年度	2024年度	年次	昼間部 2年 プライダル科
開講学期	通年	授業の方法	講義科目
単位数	2単位	年間授業時間数	30時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	25コマ
担当教員名	渡辺真由	実務経験あり	備考
経歴	大手フラワー企業に所属し、ホテル、ゲストハウス、専門式場のプライダルのフラワーコーディネーターとして経験を積み、2000組以上担当。現在は(株)ワールドサービスで日本全国のホテル、結婚式場様へ食空間とフラワーコーディネートの2視点からの特別感のあるテーブルコーディネート(ショールーム)提案や新商品企画開発等を手掛けている。		

■授業・科目情報

学習目標	プライダルの食に携わる者としてのテーブルコーディネートの教養と感性を学びとるための基礎知識の習得。 食卓上に集約された、テーブルアイテム日本及び海外の文化、伝統を理解。 テーブルコーディネートの重要性と食卓演出の実践。		
教科書	TEXT BOOK “テーブルコーディネート”		
授業計画	回数	内容	
	1	自己紹介、授業の目的、評価基準、テーブルコーディネート事例紹介	
	2	テーブルコーディネートの基本	
	3	イメージスケール8分類①	
	4	イメージスケール8分類②	
	5	プライダルコーディネートの世界観づくり ～スタイルとテーマカラー	
	6	プライダルのテーブルコーディネート基本① テーブルアイテムの種類と置き方(プレート、グラス、カトラリー)	
	7	プライダルのテーブルコーディネート基本② リネンの歴史と種類(クロス、ナブキン、ランナー)	
	8	プライダルのテーブルコーディネート基本③ テーブルフラワー	
	9	食卓の歴史とプライダルの食文化	
	10	プライダルコーディネートのイメージづくり①	
	11	プライダルコーディネートのイメージづくり②	
	12	前期振り返り	
	13	前期試験	
	14	ショールーム体験 partycreationのショールーム(南青山)でテーブルコーディネートの実践体験	
	15	ショールーム体験 partycreationのショールーム(南青山)でテーブルコーディネートの実践体験	
	16	洋のコーディネート①西洋料理とテーブルセッティング、配席のルール	
	17	洋のコーディネート②パーティーのスタイルとテーブルコーディネート(晩餐会、聖餐)	
	18	洋のコーディネート③多様なパーティースタイルテーブルセッティング(ビッフェパーティー)	
	19	洋のコーディネート④多様なパーティースタイルテーブルセッティング(アフタヌーンティー)	
	20	洋のコーディネート⑤多様なパーティースタイルとテーブルセッティング(記念日)	
	21	洋のコーディネート⑥パーティープランニングとテーブルコーディネート(プライダル)	
	22	洋のコーディネート⑦パーティープランニングとテーブルコーディネート(プライダル)	
	23	洋のコーディネート⑧パーティープランニングとテーブルコーディネート(プライダル)	
	24	和のコーディネート 料理とテーブルセッティング、配席のルール後期振り返り	
	25	後期試験	
授業の進め方	①毎授業、「座学」と「実技」の組み合わせのスタイルです。座学は、テーブルコーディネートの一般概論とホテル式場のプライダルの最前線の情報を融合しながら進めていきます。実技は実商品を見て触ることでコーディネートアイテム類への理解を促進。さらにコーディネート何度か実技で繰り返すことで個のコーディネート力を高めていきます。 ②partycreationのショールーム(南青山)で、テーブルコーディネートの実践体験をします。全国のプライダルの現場、新郎新婦様に選ばれている商品を見て触り、コーディネートをし現場力を高めていきます。		
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。		
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント) 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント(合計20ポイント)に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。		
関連科目	『カラーコーディネート』		
参考書			
学生へのメッセージ	昨今、自分たちらしい結婚式のカタチにこだわる新郎新婦が増えています。パーティーの第一印象に繋がるのはテーブルコーディネートといわれています。授業ではプライダルの食文化とテーブルコーディネートの関係性を知り、テーブルクロス、ナブキン等のクロス類、食器、ナイフ、フォーク、スプーン、グラス、その他キャンドルや装花などの小物類の要素とコーディネート方法を理解し、テーブルコーディネートする力を身につけていきましょう。		

以上