

令和5年度 「テーブルコーディネート」シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学年
テーブルコーディネート	2単位	3年	選択	調理科

科目の目標

テーブルセッティングの基礎について理解させ、洋式・テーマ別のテーブルコーディネートについてプランニングし、セッティングできるようにするとともに、専門な知識と技術を習得させる。

学習内容

テーブルコーディネートの目的と美味しさについて
基本のテーブルセッティング
様式・テーマ別のテーブルセッティング
テーブルコーディネートの計画・実習
パーティーのテーブルコーディネート（調理科学習発表会）

学習方法

授業は実習中心で行い、必要な資料はプリント配布する。

評価の仕方

1・2学期は100点で素点評価とし、学年末は5段階評価とする。
実技、考査、ファイルや課題の提出、平素の学習態度などを下記の観点に基づき総合的に行う。

実技・考査（70%）	提出物・学習態度等（30%）
------------	----------------