

「テーブルコーディネートⅠ」シラバス

教科	家庭科	科目名	テーブルコーディネートⅠ
【単位数】 2 【授業時数】 70 【学年】 調理系列2年			
【学習の達成目標】			

月	時間	学習内容	学習のねらい
4	1	学習計画	・「テーブルコーディネートⅠ」を学ぶにあたって、学習の意義、内容、方法、評価について理解する。
5	5	1 テーブルコーディネートとは	・料理をおいしくいただくために、食の空間を整える意義を認識し、食器、道具、照明、リネン、花などテーブルコーディネートに使用される基本アイテムについて学ぶ。
6	12	☆実習	『こどもの日』（かぶと春巻き）、『母の日』（献立計画） 『夏』のテーブルコーディネート
	6	2 食文化について (1) 日本料理 (2) 西洋料理 (3) 琉球料理	・「日本料理」「西洋料理」「琉球料理」の各様式について、その流れや特徴を理解するとともに、基本的な食事作法を習得する。 ・国際化の進展に伴う料理や食生活の変化に関心を持ち、食材料の流通や食文化の交流が加速度的に進み、地域や民族ごとに特徴のある伝統的な食生活は、互いに影響を受けながら変容していることを理解する。
7	28	3 年中行事と実習 (1) 日本料理 (2) 西洋料理 (3) ハロウィン (4) クリスマス (5) おせち料理	・日本の伝統的な年中行事や、近年の各種行事食および食習慣について学び、その由来や託された意味、日常食との違い、生活の節目としての役割について理解する。 ・各種行事食の献立作成やテーブルコーディネートについて、調理実習を通して学習し、理解を深める。
11	6	4 色彩 (1) カラーシステム (2) 配色テクニック	・色の持つ力を知り、料理をおいしく見せる方法や食卓をたのしく演出する方法を身につける。
12			
1	12	5 食卓にふさわしい フラワーアレンジメント	・空間を彩るアイテムとして、植物の種類や印象を学ぶ。 ・料理と組み合わせて「食」を演出する技術を身につける。
2			
3			

