

平成30年度【選択科目:生活教養】シラバス

科目名	生活教養	単位数	2単位	対象学年 コース	3年 普通・特スポ・IT	使用教科書	なし
-----	------	-----	-----	-------------	-----------------	-------	----

「生活教養」の学習の特徴

- (1)生活全般について、基礎基本及びマナーについて学び、実践する。
- (2)実験、実習をできるだけ多く取り入れる。
- (3)沖縄の生活文化を多面的に学べるようにする

評価の観点のポイント・・・a:関心・意欲・態度 b:思考・判断・表現 c:技能 d:知識・理解

学期	月	単元	項目	学習内容	評価の観点			
					A	B	C	D
一 学 期	4	学習内容の確認 家庭総合の復習 日本の伝統行事	オリエンテーション 日本の年中行事、祝い事 調理実習(柏餅)	日本の年中行事を確認し、節句 ごとの祝い方を学ぶ。	○		○	○
	5	沖縄の長寿食 伝統料理の特徴	沖縄の伝統料理の特徴 調理実習(琉球料理、沖 縄のお菓子)	島野菜、豚肉の調理方法の実 践と習得。 沖縄のお菓子について学ぶ。	○	○	○	○
	6	日常生活の基本 エチケット	言葉づかい・あいさつ 身だしなみ・電話のマナー	敬語の使い方やTPOにあわせた 身だしなみについて学ぶ。	○	○	○	○
	7	沖縄のお盆	沖縄のお盆料理 調理実習(重箱料理)	重箱料理やエイサー(衣装)など を歴史的背景と一緒に学ぶ。	○	○	○	○
二 学 期	9	立ち振る舞いの 基礎	礼の種類・礼のTPO 歩き方・座り方・立ち方	美しく見える礼の仕方、歩き方、 座り方、お辞儀の仕方などを実 践的に学習する。	○	○	○	○
	10	訪問とおもてなし	玄関先のマナー・入退室 のマナー、手土産の受け 渡し方、お茶の入れ方・茶 菓子の出し方・いただき方	人を訪れるときの準備とルール やお客様を迎えるときの準備や ルールなどを学習する。	○	○	○	○
	11	食事のマナー	日本料理の特徴と調理・ 食卓作法 調理実習(日本料理)	日本料理の食前・食中・食後の マナーについて学習する。	○	○	○	○
	12	食事のマナー	西洋料理の特徴と調理・ 食卓作法 調理実習(西洋料理)	西洋料理について学習する。	○	○	○	○
三 学 期	1	食事のマナー	中国料理の特徴と調理・ 食卓作法 調理実習(中国料理)	中国料理の食前・食中・食後の マナーについて学習する。	○	○	○	○
	2	沖縄の伝統文化	沖縄の年中行事 調理実習(ムーチャー)	沖縄の年中行事について学ぶ。	○	○	○	○

