

## 令和3年度【選択科目・沖縄の文化】シラバス

科目名	対象学科・学年	単位数	履修
沖縄の文化	3学年	2単位	選択

### 1. 学習の到達目標等

学習の到達目標	沖縄の文化について、生活全般から興味関心を持つとともに、伝統的な文化の継承の重要性和時代と共に変化し現代に残る文化への理解を深める。
使用教科書	なし

### 2. 学習計画および評価方法等

学期	月	学習内容	学習項目 学習のねらい	評価の基準	評価方法
一学期	4	学習内容の確認	○沖縄の文化を学ぶ意義や内容・方法・心構えについて理解する。		授業態度 ワークシート プリント学習
	5	沖縄の長寿食 沖縄の伝統的な料理の特徴	○沖縄の食生活に欠かせない豚肉・島野菜の調理法を理解する。 ○島野菜、豚肉を使った基本的な調理方法を実践する。	○日頃の食生活を振り返り、伝統料理に関心を持つことができる。 【関】 ○食材の特徴についてまとめることができる。 【知】	定期考査
	6		○TPOに合わせた身だしなみや冠婚葬祭に関するマナーを理解する。(本土と沖縄の違いなど)	○基本的マナーの習得と同時に、沖縄と本土との違いも理解することができる。【関】【技】	
	7	日常生活の基本的マナー	○旧盆の意義を理解する。 ○重箱料理やエイサー(衣装等)について歴史的背景とともに理解する。	○旧盆に関心を持ち、重箱料理実習等に積極的に取り組むことができる。【関】【知】【技】	
二学期	9	立ち振る舞いの基礎	○美しく見える礼の仕方、歩き方、座り方、立ち方、お辞儀の仕方などを実践を通して身に付ける。 ○茶道体験	○他者からの見え方を意識した基本的な立ち振る舞いが実践できる。 【関】【技】	授業態度 ワークシート プリント学習
	10	訪問とおもてなしに関するマナー	○訪問時の準備とマナーについて理解する。 ○お客様をお迎えするときの準備やマナーについて理解する。	○訪問時、接客の基本的なマナーを理解と実践ができる。【関】【技】	定期考査
	11	日本料理の特徴と調理・食卓作法	○日本料理の食前・食中・食後のマナーについて理解する。 ○日本料理の調理の基本(和だしを使った料理)について学び、実践する。	○日本料理の基本を理解し、沖縄料理との違い、類似点を探することができる。 【関】【技】【知】	
	12	西洋料理の特徴と調理。食卓作法	○西洋料理のマナーを理解する。 ○ビュッフェパーティを取り上げ、実際にサービスか試食までを実践する。	○西洋料理の基本を理解し、沖縄料理との違い、類似点を探することができる。 【関】【技】【知】	
三学期	1	西洋料理の特徴と調理。食卓作法	○中国料理の食前・食中・食後のマナーについて理解する。 ○中国料理の調理の基本(調味料)について学び、実践する。	○中国料理の基本を理解し、沖縄料理との違い、類似点を探することができる。 【関】【技】【知】	授業態度 ワークシート プリント学習 作品提出
	2	沖縄の伝統文化 沖縄の年中行事	○伝統的な住まいの特徴を理解し、現代の住まいに生かされていることを知る。 ○仲村家見学、首里城見学 ○沖縄の年中行事についてまとめる。	○伝統的な施設見学を通して、伝統継承の重要性を感じると共に、現代の生活に生かされていること気づきを得ることができる。 【関】【思】【知】	