

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
色彩計画基礎		茅野 憲一	演習	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	<p>料理に関する基本要素として、衛生・安全、栄養、美味がある。実際の味の他に、心のこもった季節感豊かな料理や、彩りよく盛られた食卓は、食欲をそそり食生活を豊かにする。</p> <p>数多い料理の材料を色彩造形の観点から、美しく盛られた食卓に仕上げていくにはどのようにしたら良いかの基礎を身につける。</p>				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	色彩の働き・効果について	食材、調理、食器、盛付け等の色彩感覚カミ味覚に大きく影響することを踏まえ 色彩の基本を学ぶ(色の体系や色の3要素)			
2	色彩の基礎	色の基本や調和、強調などについて知り、実技で確認する			
3	色彩構成(1)	円や長方形、三角形などの抽象形を基に美的な構成をする			
4	色彩構成(2)	色と感情、色の対比を基に、組合せの効果を体験する			
5	美術館で美術全般の鑑賞	近隣の美術館で、実際の美術作品(日本画、洋画、工芸、書、写真、彫刻)を鑑賞する			
6	食器について	食器店や博物館で多くの食器を鑑賞し、種類、材質、形象、大きさ、色調等を観察し、食器に親しむ			
7	野菜からのデザイン(1)	身近な野菜(キャベツ、ピーマン、オクラ等;)の断面スケッチ			
8	野菜からのデザイン(2) (形の構成)	断面スケッチを基に、特徴を捉え単純化や協調化し、形を再構成しながら画面構成			
9	野菜からのデザイン(3) (色の構成)	形を再構成した画面に色の感情を生かした配色し作品とする			
10	食器(皿)のデザイン(1)	自分の料理にふさわしい皿の形、大きさ、深さを決め、図柄(色・形)を工夫する			
11	食器(皿)のデザイン(2)	上記の皿に彩色し、作品とする			
12	日本料理の盛り付け	日本料理の一つをイメージし、その盛り付け計画をする			
13	西洋料理の盛り付け	西洋料理の一つをイメージし、その盛り付け計画をする			
14	中国料理の盛り付け	中国料理の一つをイメージし、その盛り付け計画をする			
15	食器と料理	良い食器と盛り付け、視覚効果と食欲などについてまとめる			
参 考 書	大井義雄・川崎秀昭書「カラーコーディネーター入門色彩 改訂版」日本色研事業 2005				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)	指定された材料・用具(絵の具、パレット、筆、水入れ、色鉛筆、スケッチブック、色紙、糊、他<必要により事前に連絡>)を持参すること。				
評価の方法と時期	出席状況・学習態度・提出物により、期末に評価する。				