

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
色彩計画演習		岸 美沙	演習	1	1年後期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件				
学習目標	食生活では、まず安全であること、バランスよい食事であること、美味しいことが大切である。日本料理、西洋料理、中国料理を問わず、季節感を取り入れ、色どりがよく盛り付けられた食卓は、食欲を誘い、食生活を豊かなものにしてくれることはいままでもない。数多い料理の材料を色彩と造形の上でより美しく調理された食卓に仕上げていくにはどうしたらよいかを、美術演習を通して身に付ける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	色彩について	食生活における「食材の選択」、「食器の選択」、「盛り付けの方法」等に色彩（いろどり）に対する感覚は大切なポイントである。どのような色の配色、組み合わせが食材をより食欲をそそるものにするかを色彩について2週に渡り行う			
2					
3	色の組み合わせについて	色彩（いろどり）の組み合わせとは、どのようなものか、色の組み合わせの多くの例の中から、実際の食材と実際の皿、食器を使って2週に渡って行う			
4					
5	美術館で美術全般の鑑賞	ノースプラザにおける、さいたま市美術展覧会の六部門、日本画、洋画、工芸、書、写真、彫刻を鑑賞			
6	食器について	デパート、博物館等で食器を鑑賞し、種類、大きさ、デザイン、色あい、深さなどを観察し、食器に親しむ			
7	野菜の断面をデザイン化する（1）	キャベツ、ピーマン、ニンジン、レンコン、ナス、玉ねぎ、オクラ等の野菜の断面を実写的にデッサンする。それぞれの野菜のもっている特徴を見極めながらデザインのステップにする			
8	野菜の断面をデザイン化する（2）	実写的にデッサンした野菜の断面をテーマに形を自分の方法で理解し形をアレンジして、もう一度抽象的、個性的な形でデッサンし、次の作成にむすびつける			
9	野菜の断面をデザイン化する（3）	アレンジしたデッサンをもとにケント紙に配置、配色を考えながら鉛筆で正確に写しとる。その時、野菜のもつ、独自の特色を表現するようにこころがける			
10	野菜の断面をデザイン化する（4）	前週のデッサンにポスターカラーを使って全体のバランス、色彩を考えながら、着色し、一つの作品に仕上げる			
11	皿をデザインする（1）	種々の大きさ、デザイン、形の用皿を良く観察し鉛筆で自分なりにデッサンし、それをもとにコンパスを使って、曲線を、そして模様を学ぶ			
12	皿をデザインする（2）	前週の作品をもとに独自のアレンジで、デザインし彩色して、用途別の皿を完成させる			
13	色彩の効果についてのまとめ	食器と料理の関係について学ぶ			
14	食器のデザインについてのまとめ	良い食器（形と色、質、模様など）について総合的に学ぶ			
15	後期のまとめ・レポート作成・提出	後期のまとめをレポートする			
参 考 書 等	絵の具、パレット、筆、水入れ、クレパス、スケッチブック、コンテ、色鉛筆、その他（必要により事前連絡をする） 埼玉県美術教育連盟「美術表現と鑑賞 埼玉県版」埼玉書籍				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	材料・用具をしっかりと準備すること。				
評価の方法と時期	提出物・学習態度・出席状況により評価。				