

平成 30 年度シラバス

教科	科目	単位数	履修学年・クラス
家庭	フードデザイン	3	3-4

1. 学習の到達目標

- ・栄養・食品・調理などに関する知識、技術を習得させ、食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。
- ・日本の郷土料理や世界の代表的な料理について関心と理解を深める。

2. 学習の計画

	学 習 内 容	学 習 の ね ら い
1 学 期	第2章 栄養素・食品の特徴 五大栄養素の復習 第3章 調理と献立 ・調理の基本 ・献立作成 ・様式別の献立と調理・食卓作法 (実習) 調理実習①②③④ 《学年末テスト》	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理、中国料理、西洋料理の特徴や食卓作法を理解する。 ・調理は食品を食事の目的に合うように作りかえることであることを理解する。 ・基本的な調理器具や調理の手法の基礎、理論を確実に把握させることによりさまざまな工夫ができるようにする。
2 学 期	第3章 調理と献立 テーブルコーディネート 第2章 栄養素・食品の特徴 食品の特徴 ・乳、乳製品・卵・魚介類 ・豆類・肉類・野菜類など (実習) 調理実習⑤⑥⑦⑧⑨ 《期末テスト》	<ul style="list-style-type: none"> ・空間全体の雰囲気や配色を考えながら、食器や食卓花などを工夫できるようになる。 ・各栄養素の種類と栄養的な意義、それらの栄養素を含む食品の調理性について理解する。 ・各食品に含まれる栄養素の必要性を理解させ、バランスよく摂取する重要性を理解する。
3 学 期	(実習) 調理実習⑩ 調味料、香辛料 《卒業テスト》	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に味をつける方法と調味料の正しい使い方を理解する。

3. 評価方法・評価の観点

評価方法	考査による評価、提出物、実習への参加など授業態度による
------	-----------------------------

評価の観点	関心・意欲・態度	表現の能力	理解の能力	知識・理解
評価の内容	食物に関する諸問題について関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。	食の各分野に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、実際の仕事を合理的に計画し、適切に処理するとともに、その成果を的確に表現する。	食に関する諸問題の解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を活用して適切に判断し、創意工夫する能力を身に付けている。	食の各分野に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食生活の意義や、役割を理解している。

4. 使用教科書・副教材

使用教科書	フードデザイン cooking & arrangement (教育図書)
副教材	イラスト調理BOOK (実教出版)