

平成22年度 フードデザイン のシラバス

1 科目名, 単位数, 履修学年, 履修区分, 使用する教科書

科目名	フードデザイン	単位数	2	履修学年・区分	普通科・第3学年
使用する教科書	新版フードデザイン COOKING & ARRANGEMENT (教育図書)				
副教材等					

2 学習目標

栄養, 食品, 献立, 調理, テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得し, 食生活を総合的にデザインするとともに, 食育の推進に寄与する能力と態度を身に付けます。

3 学習方法

- ①現代の食生活の特徴について, 健康面・安全面・環境問題・心理面など多方面から学びます。
- ②健康的な食生活を送る上で必要な知識や, クローン技術・遺伝子組み換え食品などの新しい技術について学びます。
- ③調理の基本を科学的に学びます。
- ④和洋中の調理実習を通して, 基本的な調理技法を学びます。

4 学習計画

学期	学習内容 (単元名)	学習事項・学習活動	評価のポイント
第1学期	I) 食生活の充実・向上 ①食生活の変化と現状 ②よりよい食生活を創造するために 《調理実習①～④》 和食献立1 洋食献立1 中華献立1 菓子1 《食物調理技術検定3級受検対策》 (期末考査)	わが国の食生活の変化に伴う様々な問題点を, 栄養・自給率・環境など多角的に学びます。 (学習形態) 講義, VTR 視聴 《学習形態》 実習 《学習形態》 実技講習, 講義	心身共に健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について考えることが出来たか。
第2学期	II) 健康・栄養・食物 ①なぜ食物が必要なのか ②健康に必要な栄養素 ③食品の成分と変化 ④食品の加工 III) 調理と献立 ①調理の基本 ②献立作成 ③様式別の献立と調理・食卓作法 ③テーブルコーディネート 《調理実習⑤～⑩》 食品加工1 和食献立2 洋食献立2 中華献立2 菓子2 行事食1 (期末考査)	各栄養素の種類と栄養的な意義, 食品, それらの人体への影響を学びます。また, 身近な加工食品について学びます。 (学習形態) 講義, VTR 視聴 基本的な調理操作の方法や意味を学び, 調理の基本を身に付けます。また, 献立作成能力や様式別テーブルコーディネートの実践力を身に付けます。 (学習形態) 講義, VTR 視聴, 実習 《学習形態》 実習	・各栄養素の種類と働きを理解することができたか。 ・各ライフステージごとの栄養の特徴を知り, 調理に生かすことができたか。 ・食品に関する様々な情報を収集し, 適切に判断することができたか。 ・調理の目的について理解することができたか。 ・のぞましい献立作成のための留意点を理解することができたか。 ・各料理にふさわしいテーブルコーディネートを理解し, 実践できたか。
第3学期	《調理実習⑪～⑫》 行事食2	《学習形態》 実習, 調べ学習	

3 学 期	自主献立 (期末考査)		
-------------	--------------------	--	--

5 学習評価

我々人間にとって、「食」はなくてはならないものです。豊かな食生活は、健康面だけでなく精神的な満足感をも与えてくれるものです。
この授業では、講義で科学的・人文的に食を学ぶと共に、実習でより高度な調理技術を身に付けていただきたいと思います。料理が得意な人も不得意な人も、自分自身の食生活を見直すきっかけとしませんか？