

平成29年度 フードデザイン

教科(科目)	家庭(フードデザイン)	学科(コース)・学年	全学科・3学年
使用教科書	フードデザイン food design (実教出版)		
副教材等	生活ハンドブック 資料&成分表 (第一学習社)		
履修単位(時間)	2単位 (70時間)	履修条件	選択

1. 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させ、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育てる。

2. 指導の重点

- 健康、栄養状態、食料事情、食の安全及び環境とのかかわりについて理解させる。
- 調理実習を通して食事の意義と望ましい食習慣を形成する。
- 日本料理、西洋料理や中国料理のテーブルセッティングやサービスの基本を学び、食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートができるようにする。

3. 学習の計画

学期	学習内容	学習のねらい	学習活動(評価方法)
1学期	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の基本 ・春の和風献立 ・こどもの日の洋風献立 ・料理様式と献立 ・夏向きの献立 ・加工食品について 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の目的、食べ物のおいしさと、基本の調理技術を学ぶ。 ・筍の扱い方、春らしい献立、盛り付けの工夫。 ・行事食の意義を理解し応用する。 ・日本、西洋、中国の料理の様式と献立について学ぶ。 ・夏の献立と涼しさを演出する。麺を主食にした献立について学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実習後は必ず実習のレポートを提出する。 ・実習に必要なものを準備する。忘れ物はマイナス評価になる。 ・ワークシート ・4級検定を取得する。 ・小テストを実施する。
2学期	<ul style="list-style-type: none"> ・敬老の日の献立 ・テーブルコーディネート ・ランチョンマットの製作 ・秋の和風献立 ・秋の洋風献立 ・中国風献立 ・エスニック献立 ・クリスマスの献立 ・オープンを使った料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・お年寄りにふさわしい献立を考える。 ・感謝の気持ちを伝えるテーブルコーディネートを考える。 ・秋の食材を用いた、季節感のある献立を学ぶ。 ・中国料理の基礎と中国料理の独特の調味料について学ぶ。 ・エスニック料理の特徴と独特な食材について学ぶ。 ・クリスマスのディナー料理とテーブルコーディネートを学ぶ。 	1学期に同じ
3学期	<ul style="list-style-type: none"> ・供応食・行事食 ・桃の節句の献立 	<ul style="list-style-type: none"> 祝い事と食べ物について学ぶ。 ・春の訪れとお祝いの気持ちを表現できる料理とテーブルコーディネートを考える。 	1学期に同じ

4. 評価基準と評価方法

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食の役割に関心を持ち、積極的に実習を行う。学習したことを家庭で生かし、自分の食生活を改善しようとする姿勢がみられる。	自分自身の食生活や食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また考えをまとめて判断ができる。実習内容を整理し、工夫されたレポートを提出することができる。	基本的な調理技術を習得し、衛生的に調理にあたっている。調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得する。	食品、調理の基本的な知識を身に付けている。。食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成することができる。

具体的な評価対象

- ・レポートの提出状況と内容
- ・小テスト
- ・授業観察

5. その他（留意すべき点、担当者からの一言）

調理実習を多く取り入れ、食事を総合的にデザインすることを目標にしています。調理技術を身に付け、栄養を満たす食事作りを考えるだけでなく、食事を豊かにする視点に立って学習します。食卓を囲んでの団らんや交流によって人間関係を円滑にし、生活に潤いを与えられるような「食」を追究しましょう。