

# 令和3年度シラバス (教科・科目: 家庭: フードデザイン)

68 新潟県立高田南城高等学校

定時制課程	単位数	必修・選択	学年
午前	2	選択	3, 4年次

教科書	学習書・他教材
『フードデザイン (実教出版) 』	

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、食事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。

学習計画	
学習項目	学習内容
・食生活と健康	食生活の変化と現状を理解するために、食品摂取量の変化・食の外部化・輸入に頼る食生活・食意識の多様化・食生活と環境について学習する。
・栄養素のはたらきと食事計画	健康に必要な栄養素について五大栄養素を中心に学習し、食品の成分とその変化や加工方法とその特徴、食物の選び方、安全性の向上について学習する。
・食品の特徴・表示・安全	調理の目的や食べ物のおいしさ・調理操作・食品の調理性等を学習し献立作成の留意点を理解する。
・調理の基本	日本料理・西洋料理・中国料理・その他の料理の特徴と献立・食卓作法を学習する。  おいしく楽しい食卓をつくる基本を学習する。調理実習を行う。

評価規準と評価方法			
評価は、次の4観点から行う。			
①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解
栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに興味関心を持って学習、実習に取り組んでいる。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて食事の総合的デザインを考え、発表する事ができる。	栄養、食品、献立、テーブルコーディネートなどについて食事の総合的デザインを考え、調理する技能がある。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する知識と技術について理解している。
成績はテストの点数と、実習を伴う科目なので実習での実習態度・提出物の状況・授業態度などを総合的に判断して評価する。			

授業の進め方、課題・提出物など
実習を中心に栄養や食品の特徴等について学習します。実習への参加状況はもちろん、実技テストも行います。

担当者からのメッセージ
家庭基礎を履修した後に履修をすることができます。実習を伴う教科なので、調理実習には必ず出席してください。実習費4000円程度かかります。実習を欠席しても返金することはできません。