

# 令和5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	必履修・選択	学年
午前部	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。

学習計画	
学習項目	学習内容
健康と食生活	我が国の食を取り巻く現状について把握する。 食事の意義と役割について理解する。
栄養素・食品の特徴	基本となる栄養素の機能と代謝及び水の生理的機能について理解する。 日本人の食事摂取基準を理解し、食事計画や献立作成に活用できる。 ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項、調理法の工夫について理解する。 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化などについて理解する。 食品の安全性や食品産業の取組などを理解し、目的に応じて適切な選択ができる。
調理と献立	料理の特徴や献立構成を理解し、目的や条件に応じた献立作成を行う。 調理の目的について理解し、調理に必要な知識と技術を習得する。 調理操作が料理のでき上がりに大きく影響することを理解し、適切な調理操作ができる。 もてなしの時だけでなく普段の食卓づくりにも食卓を演出する必要があることを理解する。
調理実習	献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、実践する。
豊かな生活をつくる	食育基本法及び食育推進基本計画を理解する。 家庭や地域における食育推進活動を行う。

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ついて、興味関心を持ち、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、食生活を総合的にデザインし、調理することができる。	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理解している。
実習での実習態度・提出物の状況・授業態度・テスト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
実習より栄養や食品の特徴等について学習します。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。調理実習が中心の授業です。実習費4000円がかかります。実習を欠席しても返金することはできません。

