

令和6年度 フードデザイン シラバス

科目名	フードデザイン	単位数	2 単位	対象 部・年次	1・2・3 部 4 年次	
使用教材						
教科書等	教育図書「フードデザイン」			副 教 材	なし	
学習の目標						
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						
学期	学習内容			学習のねらい		
前期	第1章 健康と食生活 ①食事の意義と役割 ②食を取り巻く現状			・食べることは生きるための意味合いだけでなく、様々な意味があることを理解し、食事と団らんの重要性を知る。		
	第2章 栄養素・食品の特徴 ①栄養素のはたらき ②健康に必要な栄養素 ③消化吸収の仕組み			・私たちの栄養の摂取状況について知る。また、食の外部化や食料自給率の低下などの諸問題について正しい知識を身につけ、自分なりの考えを確立する。		
	第4章 調理実習 洋風の献立			・食物摂取の必要性や、健康を維持するために必要な栄養摂取量、ライフステージごとの栄養摂取の特徴を理解する。		
				・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について知り、各栄養素の代謝経路と役割を理解する。各栄養素の必要性を理解し、バランスよく摂取する重要性を理解する。		
				・食品に含まれる栄養成分が、体内で消化・吸収される過程を理解する。		
後期	第2章 栄養素・食品の特徴 ⑤食品の加工 ⑥食品の選択と取扱い			・身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や目的を理解する。		
	第3章 調理と献立 ①調理の基本 ②ライフステージと食事計画 ③献立作成			・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。また、食中毒の危険性について知り、正しい予防ができるようになる。		
	第5章 豊かな食生活をつくる ①国民運動としての食育の推進			・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。また、地域ごとの取り組みについて学ぶ。		
	第4章 調理実習 和風の献立 中華料理献立			・調理は食品を食事の目的に合うようにつくりかえることであることを理解する。調理器具や調理の方法を知ること、実際の調理をする前の下地作りをする。		
				・年齢や性別、運動量などによって、必要とされる栄養素に違いがあることを知り、ライフステージごとの特徴を理解する。		
観点別評価及びその配点						
観点	関心・意欲・態度		思考・判断・表現		技能	知識・理解
趣旨	食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。		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。		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ことができる。	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要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。
評価の方法	出席状況、授業への取組、授業に対する姿勢、学習態度などで判断する。 定期考査(5月・7月・10月・12月・学年末実施) 学習内容に合わせて問題を出題する。		プリントの記載内容 授業内容を適切にまとめているかななどを評価する。 定期考査(5月・7月・10月・12月・学年末実施) 学習内容に合わせて問題を出題する。		講義以外にも実習などを行い、毎時記録していく。 定期考査(5月・7月・10月・12月・学年末実施) 学習内容に合わせて問題を出題する。	定期考査(5月・7月・10月・12月・学年末実施) 学習内容に合わせて問題を出題する。
配点 (pt)	200		150		250	400
評価						
観点別評価の合計点(1000pt)により、10 段階評価を行う。						
学習のアドバイス等						
1. 日常生活の中で課題をみつけ、問題解決にむけて意欲関心を持つこと。 2. 疑問に思ったことを確かめようという態度を持つこと。 3. 学んだことを正確に記録する方法と態度を身につけること。						