

## フードデザイン

単位数	2 単位	対象学年	3 学年	対象コース・クラス	調理パティシエコース
使用教科書	フードデザイン（実教出版）	副教材等	オールガイド食品成分表（実教出版）		

### 1. 学習の到達目標

- ・多種多様な食品について、栄養的価値、調理上の特徴を体験的に理解し、各自の食生活における献立作成や調理に生かせる。
- ・料理様式に対応した献立作成及び専門的な料理ができ、ふさわしいテーブルセッティングができる。
- ・日本の食生活の現状と課題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知る。

### 2. 到達目標に向けての具体的な取り組み

- ・健康と食生活のかかわりについて理解し、豊かな食事の構成要素の栄養・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する。
- ・実習を通して食生活を総合的にデザインする能力と実践的な態度を養う。

### 3. 学習上のメッセージ

- ・新聞・テレビ・雑誌などの食生活情報や健康情報の中から、偏った情報に惑わされずに正しい情報を選択できる判断力を身につけるように学んでください。
- ・食生活は自己管理であることを認識し、授業で身につけた知識を日常生活に生かし望ましい食生活へと改善できるようにする姿勢を養っていきましょう。

### 4. 評価の観点・方法（年間の評定）

評価は次の4つの観点から行う。

関心・意欲・態度	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。
思考・判断・表現	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。
技能	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。
知識・理解	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、調理、などに関する知識を習得することができる。

評価は、具体的に次のものを対象とする。

- ①年3回の定期試験（実技試験含む）    ②授業中に配付されたプリントやノートの記入と提出  
 ③作品、課題の製作と期限内提出        ④授業への関心・意欲・態度  
 ⑤授業の出席状況                          1年間の評定は、年間を通じて総合的に判断して決定する。

5. 学習内容と評価について

単元名	使用教科書項目	指導内容と評価のポイント
第3章 食品の特徴・表示 ・安全	1節 食品の特徴と性質  製菓実習1 製菓実習2	<ul style="list-style-type: none"> <li>さまざまな食品の栄養的な特徴，調理上の性質や加工品を理解し，食事計画や調理に生かせる。</li> <li>食品の特性を活かした製菓の献立を作成できる。</li> </ul>
第4章 調理の基本	1節 調理とおいしさ  2節 調理操作  3節 調味操作  製菓実習3 製菓実習4 製菓実習5	<ul style="list-style-type: none"> <li>だし，味覚効果，料理の触感や温度，素材の持ち味等おいしさに関わる要素を理解する。</li> <li>食品の特性を活かした製菓の献立を作成，調理することができる。</li> </ul>
1学期期末試験		
第5章 料理様式とテーブルコーディネート	1節 料理様式と献立  製菓実習6 製菓実習7 製菓実習8	<ul style="list-style-type: none"> <li>和風，洋風，中国風等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。</li> <li>和風，洋風，中国風等各様式に応じたお菓子の献立を作成し調理することができる。</li> </ul>
第5章 料理様式とテーブルコーディネート	2節 テーブルコーディネート  製菓実習9 製菓実習10 製菓実習11	<ul style="list-style-type: none"> <li>和風，洋風，中国風等の料理を引き立てるようなテーブルセッティングができる。</li> <li>テーブルクロス，食器，装飾花，料理の配膳について，配色，照明に配慮するなど食事の目的に適した雰囲気づくりができる。</li> <li>テーブルコーディネートを考慮したお菓子の献立を作成し調理することができる。</li> </ul>
2学期期末試験		
フードデザイン総まとめ	製菓実習12 製菓実習13	<ul style="list-style-type: none"> <li>来客接待料理にふさわしい料理の要点を理解し，ふさわしいお菓子をつくることできる。</li> </ul>
卒業試験		

内 容	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	中	下上中
学習の手引き シラバス説明												
第3章 食品の安全 1節 食品の特徴と性質				↑								
製菓実習 1 製菓実習 2												
第4章 調理の基 1節 調理とおいしさ 製菓実習 3 製菓実習 4												
2節 調理操作 3節 調味操作 製菓実習 5				↓								
1 学期期末試験												
第5章 料理様式とテーブルコーディネート 1節 料理様式と献立									↑			
製菓実習 6 製菓実習 7 製菓実習 8												
2節 テーブルコーディネート												
製菓実習 9 製菓実習 10 製菓実習 11									↓			
2 学期期末試験												
インフォメーション 製菓実習 12 製菓実習 13												↑
卒業試験												
凡例	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  授業計画         </div> <div style="text-align: center;">  試験範囲         </div> </div>											
行事等	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">           期 末 試 験         </div> <div style="text-align: center;">           期 末 試 験         </div> <div style="text-align: center;">           卒 業 試 験         </div> </div>											