

平成31年度 年間授業計画

1 第3学年 フードデザイン 選択：2単位

2 担当教員

3 教科・科目のねらい

4 年間授業計画

学期	単元（授業内容／時間）	重点項目	評価の観点
1	食生活の充実・向上 ①食生活の変化と現状 ②よりよい食生活を創造するために ③調理実習 (28時間)	*オリエンテーション *食品の生産・流通・加工などの現状を理解し、輸入食品や様々な加工食品などの多種多様な食品の中から、目的に応じて適切に選択できる力を身に付ける。 *ライフスタイルの変化に伴い、中食、外食が増加し、更に輸入職人に頼っている現状を理解する。 *地産地消	○授業に対する積極的姿勢 ○実習の取り組み ○レポート
2	健康・栄養・食物 ①なぜ食物が必要なのか ②健康に必要な栄養素 ③食品の成分と変化 ④食品の加工 ⑤調理実習 (28時間)	*年齢によって変わる必要な栄養素を理解し、ライフステージにあった食生活を考える。 *消化吸収されていく中での栄養素の変化を理解できるようにする。 *食物に含まれる有害物質の除去方法を身に付ける。 *食品添加物だけで清涼飲料水をつくる実験 *加工食品、特別用途食品の利点、欠点について考える。 *調理方法の工夫	○授業に対する積極的姿勢 ○実習の取り組み ○レポート
3	献立と調理 ①調理の基本 ②献立作成 ③様式別の献立と料理・食卓方法 ④テーブルコーディネート ⑤調理実習 (14時間)	*商品に味を付ける方法と調味料の正しい使い方を理解する。 *日本料理、西洋料理、中華料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立作成を理解させ、目的や条件時応じた献立作成ができるようにする。 *テーブルコーディネートの基本的事項をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境づくりができるようにし、食空間を演出する慰安性や表現力を養う。	○授業に対する積極的姿勢 ○実習の取り組み ○レポート

5 使用教科書・副教材他

「新版 フードデザイン COOKING&ARRANGEMENT」(教育図書)、自己作成プリント

6 評価方法・観点

日常の課題プリント提出状況、授業・実習への取り組みを総合的に判断し、度数分布に従い5段階評価をする。

※なお、上記は予定であり、行事等により一部変更になることがある。