

【フードデザイン】

<学習内容について>

「家庭総合」の食生活分野をさらに深めて学習します。

内容は、食生活の充実、向上、健康、栄養、食物、献立と調理、食育です。

時代の変化とともに、食生活が変容してくるなか、人生80年を心身ともに健康に過ごすため、自己の現在の食生活を見直し、真に豊かな楽しい食生活について考える科目です。

<教材について>

教科書：『フードデザイン』（実教出版）

副教材：『2023 カラーグラフ食品成分表』（実教出版）

<レポートについて>

レポートの回数は半期で4回、年間で8回です。

[前期]

第1回：食生活と健康

第2回：栄養素のはたらき 特別課題（家庭での調理実習）

第3回：栄養素のはたらきとエネルギー

第4回：ライフステージと栄養

[後期]

第1回：食品の特徴と性質 特別課題（家庭での調理実習）

第2回：食品の生産と流通 食品の選択と表示 食品の衛生と安全

第3回：調理の基本

第4回：料理様式とテーブルコーディネート 食育

<学習の進め方について>

教科書と成分表を使って、レポートを仕上げましょう。特別課題として家庭での調理実習もあります。レポート内容で分からないところがあれば、遠慮なく質問してください。毎日の健康、将来の健康の保証にとって、“食”は大切なものです。身に着けられるように実践して行ってください。

<スクーリングについて>

前期に4時間、後期に4時間のスクーリングへの出席が必要です。この4時間のうち、本校で2時間の調理実習を行います。必須ですので希望の日を（第1回レポートに添付）申し込んで出席してください。

* コロナの罹患者が多くなった時には実習が行えません。その場合には、実習デモンストレーションと調理実験を行います。

<評価について>

評価は、試験成績と平常点（レポートの成績、実技成績、学習態度）を総合して100点法で行い、30

点以上を合格とします。

[知識・技能]

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどフードデザインに必要な要素を相互に関連づけて理解し、実践できる技術を習得している。

[思考・判断・表現]

多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自らの課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。

[主体的に学習に取り組む態度]

人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と共働して取り組むことができる。