

< 家 庭 >科 学習シラバス

科 目	フードデザイン	学年・コース	3年生スポーツ &カルチャー	単位数	2単位	教科書	フードデザインFood Changes LIFE (教育図書)		
学習の到達目標		・食事の意義と役割について理解し、栄養、食品、料理様式について基礎的な知識を身につける。 ・献立立案、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的な知識と技術を身につける。							
評価の 観 点	A 知識・技術			B 思考・判断・表現		C 主体的に学習に取り組む態度			
評 価 の 内 容	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を体系的 に理解しているとともに、それらに係 る技能を身につけている。			食生活の現状から食生活全般に関する 課題を見出し思考を深め、食生活の充実 向上を担う職業人として合理的かつ創造 的に解決する力を身につけている。		食生活に関する諸問題に関心を持ち、自 ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取 り組もうとする態度を身につけている。			
評 価 の 方 法	・学習活動における発言内容 ・実習における技術や態度 ・ノート、プリント類 ・定期考査			・学習活動における発言内容や態度 ・ノート、プリント類 ・定期考査		・学習活動への参加姿勢や態度 ・ノート、プリント類			
学期	月	単元名・小単元名		学 習 の 指 導 内 容			評 価 の 観 点		
				A	B	C			
1 学 期	4	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、さまざまな役割があることを理解するとともに、家族や仲間と共に食事する意義を知る。 ・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く理解し、自分なりの考えを確立する。 ・調理実習①			○		
	5	第2章 栄養素と食品 1 栄養素と消化・吸収 2 各栄養素のはたらき		・日々の食生活から消化・吸収された栄養素が私たちのからだをつくっていることを理解する。 ・五大栄養素それぞれのもつ特有のはたらきについて理解する。 ・調理実習②			○		○
	6	3 食品とその特徴		・さまざまな食品について、それぞれの特徴とその調理性、加工について理解する。 ・調理実習③			○		○
	7	4 何をどれだけ食べる？		・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。				○	
2 学 期	8・9	第3章 食品の選択と取り扱い 1 食品選択のコツ 2 食品の衛生と安全		・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。 ・食中毒の種類や危険性について知り、適切な予防ができるようになる。 ・調理実習④			○	○	
	10	3 食の安全を考えて選ぶ		・遺伝子組み換え等の技術や食品添加物等の安全基準について理解する。 ・調理実習⑤			○		○
		第4章 調理してみよう 1 なぜ調理するのか		・調理にはさまざまな機能があることを理解する。				○	
	11	2 調理操作と調理器具 実践編 献立と調理		・調理操作の種類や調理器具の特徴としくみを理解し、正しく使用できるようになる。 ・和風料理、洋風料理、中国料理、多国籍料理、行事食など、さまざまな献立に取り組み、調理技術を習得する。 ・調理実習⑥			○	○	○
		第5章 各国料理とコーディネート					○		○
	12	1 料理の様式 2 テーブルコーディネート		・各様式別料理の特徴を理解する。 ・テーブルコーディネートの基本をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りの技術を身に付ける。			○	○	○
3 学 期	1	第6章 食育と食育推進活動 1 食育推進の取り組み 2 食文化を見つめる 3 食と環境について考えよう		・食育について、家庭・学校・地域・企業それぞれの取り組みについて知り、主体的に取り組むことができるようになる。 ・郷土料理など、日本の食文化について知る。 ・食品ロスの影響を理解し、自分が取り組むべき問題について考える。			○		○
	2						○	○	○
	3								
学習のポイント		・授業に真剣に取り組み、学習したことを家庭で再現することにより理解を深める。 ・実技に伴う配点が高いので欠席をせず、提出物は期限を守って提出する。							