

＜ 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 cooking&arrangement (教育図書)
学習の到達目標		1 食事の意義と役割について理解し、食事を整えることができる。 2 栄養、食品、料理様式について基礎的な知識を身に付ける。 3 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付ける。					
評価の観点	A 関心・意欲・態度	B 思考・判断・表現	C 技能	D 知識・理解			
評価の内容	食生活に関する諸問題について関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組んでいる。	食事を総合的にデザインすることを目指して自ら思考を深め、学習した知識と技術を活用して、創意工夫する能力を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な技術を身に付け、適切に活用している。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食事の意義と役割について理解している。			
評価の方法	・学習活動への参加姿勢や態度 ・ノート、プリント類	・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	・実習における技術や態度 ・ノート、プリント類	・学習活動における発言内容 ・ノート、プリント類 ・定期考査			
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	D
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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 食は生きるための意味合いだけでなく、さまざま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。 	○			○
	5	第2章 栄養素・食品の特徴 1 栄養素の働き 2 健康に必要な栄養素	<ul style="list-style-type: none"> 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。 調理実習① 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。 	○	○		○
	6	3 食品の特徴 4 食品加工の目的	<ul style="list-style-type: none"> 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。 調理実習② 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。 	○	○	○	○
	7	5 食品の選択と取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。 食品衛生と安全に十分配慮して、食品を適切に扱うことができるようになる。 調理実習③ 	○	○	○	○
	8・9	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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 調理実習④ 	○	○		○
2 学 期	10	4 様式別の献立と調理・食卓作法 5 食文化を見つめる	<ul style="list-style-type: none"> 各様式別料理の特徴を理解する。 各様式の献立構成、食卓構成、作法を理解する。 食は生活と密着したものであり、地域やライフスタイルに合わせて多様な文化を作り上げてきたことを知る。 調理実習⑤ 	○	○	○	○
	11	6 テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	○	○	○	○
	12	第4章 調理実習 (和・中・洋)	<ul style="list-style-type: none"> 各料理のサービスの特徴を理解する。 調理実習⑥ 日本料理、西洋料理、および中国料理の基本的な献立作成と献立に適した食品の選択、食品の調理性をふまえた適切な調理について学ぶ。 	○	○	○	○
3 学 期	1	第5章 豊かな食生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 地域ごとの食育の取組について学び、現代の食生活を見直すために食育が大切であることを理解する。 調理実習⑦ 	○	○	○	○
	2			○	○	○	○
	3			○	○	○	○
学習のポイント		<ul style="list-style-type: none"> 授業に真剣に取り組む、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。 					