

令和6年度 家庭科 「フードデザイン」 シラバス

単位数	2単位	学科・学年・学級	普通科 文系 3年A～D組 選択者
教科書	フードデザイン（教育図書）	副教材等	生活学Navi 2022（実教出版）

1 学習の到達目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。

(2) 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、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養う。

(3) 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
前期	4	第1章 健康と食生活 ①食事の意義と役割	1. なぜ食べるのだろうか。	・ 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。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート
		②食を取り巻く現状	1. 青年期の食生活 2. 食生活の変化－食の外部化の進行 3. 現代の食生活の課題 4. 栄養素等の摂取状況 5. 食品の流通と変化	・ 朝食の欠食や肥満・やせなどの問題を、青年期の食生活と関連づけて考える。 ・ 食生活の変化に目を向け、食事の外部化について理解する。 ・ 食生活と生活習慣病の関係を理解し、どのような点に注意すればよいかを考える。 ・ 各国の栄養素の摂取状況について知り、現代の日本の食生活の問題点について考える。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート
	5	第3章 食品の選択と取り扱い ①食品選択のコツ	1. 食品の選択 2. 食品の表示	・ 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。 ・ 食物アレルギーについて理解する。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート
		②食品の衛生と安全	1. 食中毒とは？ 2. 食中毒の種類 3. 食中毒の予防	・ 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。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート
		第4章 調理してみよう ①なぜ調理するのか	1. 安全性の向上 2. 栄養性の向上 3. おいしさの向上	・ 調理にはさまざまな機能があることを理解する。 ・ 食べ物のおいしさには何が影響するか考える。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート ・ 調理実習 ・ 実習レポート
		②調理操作と調理器具	1. 非加熱操作 2. 非加熱調理 3. 加熱操作・加熱調理 4. 加熱（調理）機器 5. 調理器具とその素材	・ 非加熱操作と非加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。 ・ 加熱操作・加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。 ・ 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。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート ・ 調理実習 ・ 実習レポート
	6	授業内審査			
	7	第5章 各国料理とコーディネート ①料理の洋式	1. 日本料理の様式 2. 西洋料理の様式 3. 中国料理の様式	・ 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。 ・ 各様式に適した献立作成や供応に伴うマナーやサービスの技術を身に付ける。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート
	9	②テーブルコーディネート	1. テーブルコーディネートとは 2. テーブルコーディネートを考える手順 3. 五感にうったえる要素 4. 日本料理のコーディネート 5. 西洋料理のコーディネート 6. 中国料理のコーディネート	・ 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。 ・ 各様式別料理のテーブルコーディネートの基本を理解し、実践できるようにする。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート
		第4章 調理してみよう ①なぜ調理するのか	1. 安全性の向上 2. 栄養性の向上 3. おいしさの向上	・ 調理にはさまざまな機能があることを理解する。 ・ 食べ物のおいしさには何が影響するか考える。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート ・ 調理実習 ・ 実習レポート
		②調理操作と調理器具	1. 非加熱操作 2. 非加熱調理 3. 加熱操作・加熱調理 4. 加熱（調理）機器 5. 調理器具とその素材	・ 非加熱操作と非加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。 ・ 加熱操作・加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。 ・ 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。	・ 授業態度 ・ 発問評価 ・ ワークシート ・ 調理実習 ・ 実習レポート

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
後期	10	第2章 栄養素と食品 ①栄養素と消化・吸収	1. からだは何でできている 2. 消化・吸収のしくみ 3. 栄養素の役割	・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。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
		②各栄養素のはたらき	1. 炭水化物 2. 脂質 3. たんぱく質 4. ビタミン 5. 無機質（ミネラル） 6. 水とその他の栄養素	・炭水化物の種類と役割、代謝について理解する。 ・脂質の種類と役割、代謝について理解する。 ・たんぱく質の種類と役割、代謝について理解する。 ・ビタミンの種類と役割について理解する。 ・無機質（ミネラル）の種類と役割について理解する。 ・水の役割とファイトケミカルについて理解する。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
	11	③食品とその特徴	1. 穀類 / 2. いも類 3. 砂糖類・甘味料 / 4. 豆類 5. 種実類 / 6. 野菜類 7. 果実類 / 8. きのこと類 9. 海藻類 / 10. 魚介類 11. 肉類 / 12. 卵類 13. 牛乳・乳製品 / 14. 油脂類 15. 寒天・ゼラチン / 16. 嗜好食品 17. 調味料・香辛料 / 18. 加工食品 19. 健康食品	・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。 ・加工食品や健康食品などの食品について正しい知識を身に付ける。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
	12	④何をどれだけ食べる？	1. 日本人の食事摂取基準 2. 食品群別摂取量のめやす 3. ライフステージと栄養	・日本人の食事摂取基準や食品群別摂取量のめやすについて知り、自分に必要な栄養素や食品について考える。 ・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。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
		第4章 調理してみよう ①なぜ調理するのか	1. 安全性の向上 2. 栄養性の向上 3. おいしさの向上	・調理にはさまざまな機能があることを理解する。 ・食べ物のおいしさには何が影響するか考える。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・調理実習 ・実習レポート
		②調理操作と調理器具	1. 非加熱操作 2. 非加熱調理 3. 加熱操作・加熱調理 4. 加熱（調理）機器 5. 調理器具とその素材	・非加熱操作と非加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。 ・加熱操作・加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。 ・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。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・調理実習 ・実習レポート
	12	授業内考査			
	1	第6章 食育と食育推進活動 ①食育推進の取り組み	1. 食育基本法 2. 食育の推進体制 3. 家庭、学校、地域等における食育の推進	・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。 ・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。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
		②食文化を見つめる	1. 食と文化のかかわり 2. 日本の食文化	・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。 ・郷土料理など、日本の食文化について知り、継承の担い手としての意識をもつ。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート
		③食と環境について考えよう	1. 食品はどこから来るのか 2. 食品とごみ問題	・日本の食料自給率の現状と問題点について理解する。 ・食品ロスの影響を理解し、自分や社会が取り組むべき問題について考える。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート

3 評価の観点

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について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。
思考・判断・表現	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、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付けている。
学びに向かう態度	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。

4 評価の方法

考査の成績、プリント・レポートの内容や取り組み状況、作品への取り組みや内容、学習活動へ参加態度を、知識・理解、思考・判断・表現、主体的に学習に取り組む態度の3観点に分類し、総合的に評価する。

5 担当者からのメッセージ（確かな学力を身につけるためのアドバイス、授業を受けるにあたって守ってほしい事項など）

<ul style="list-style-type: none"> ・通常、授業は調理室・試食室または被服室で行います。連絡をしっかりと聞き、授業開始に遅れないように移動してください。 ・火気や危険物を扱います。指示に従って十分注意してください。 ・実習・実験の頻度が高いので、授業に欠席しないようにしてください。また、忘れ物はしないでください。 ・食中毒や感染症予防のために、手洗い、アルコール消毒の徹底をしてください。
--