

令和5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 3年A・C・D・E組 選択者
教科書	フードデザイン（教育図書）	副教材等	2021生活学Navi（実教出版）

1 学習の到達目標

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と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

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 1健康と食生活	1 食事の意義と役割 2 食を取り巻く現状	・自分の食生活について考える。 ・栄養素の摂取量について学び、生活に活かせるようにする。 ・食料自給率について学ぶ。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・調理実習
	5	第3章 6テーブルコーディネート	1 楽しい食卓を作ろう	・日本の四季を活かした食材や、テーブルコーディネートについて学ぶ。 ・食器や小物などを生かしたテーブルコーディネートについて学ぶ。 ・食べる人に合わせたサービス方法を学ぶ。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・調理実習
	6	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	・各栄養素の働きや多く含む食品について学ぶ。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・調理実習 ・授業内考査
	7		3 消化・吸収の仕組み 4 食品の特徴	・消化・吸収について学ぶ。 ・様々な食品の特徴、調理性、加工について、実習を通して学ぶ。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・調理実習
	8	ホームプロジェクト	・各家庭ごとの生活課題をみつけ問題解決をする。	・ホームプロジェクトの課題をみつけ、課題解決に向け調査・研究を行う。	・作品（ホームプロジェクト）
	9	第4章 調理実習	・調理実習に入る前に ・日常食・和献立 ・日常食・和風料理 ・日常食・洋献立 ・日常食・洋風料理	・食中毒について理解し、衛生面に気を付けた調理を学ぶ。 ・様々な調理法を学び、身に付ける。 ・実習を通して調理の技能を身に付ける。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・プリント学習 ・調理実習
	9	第3章 1調理の基本	1 調理の基本 3 献立作成	・食品の安全について学び、それを活かして食品を選択したり、調理したりできるようにする。	・実習態度 ・発問評価 ・ワークシート ・プリント学習 ・実習レポート分析 ・調理実習

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3章 調理と献立	4 様式別の献立と調理・食卓作法 5 食文化を見つめる	・味の相互作用について学び、それを活かした調理ができるようにする。 ・食事摂取基準について学び、献立作成に活かす。 ・各様式別料理の特徴、献立構成、作法を学ぶ。	・実習態度 ・発問評価 ・ワークシート ・プリント学習 ・実習レポート分析 ・調理実習
	11	第4章 調理実習	2 日常食和風料理 4 日常食洋風料理 6 日常食中国料理 9 行事食	・実習を通して調理の技能を身に付ける。 ・様々な調理法を学び、身に付ける。 ・様々な食品の特性を理解する。 ・様々な国の食事マナーを知り、楽しく食事ができるようにする。 ・郷土料理について考え、その地域の食材や気候、風土に適した調味料や調理法を理解する。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・プリント学習 ・調理実習 ・授業内考査
	12 1	第5章 豊かな食生活をつくる	1 食生活を見直すための取り組み 2 家庭、地域、企業における食育の推進第3回考査	・食育の定義について学ぶ。 ・食育に対する地域の取り組みについて学ぶ。	・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・プリント学習 ・調理実習

3 評価の観点

関心・意欲・態度	食生活の諸問題に関心をもち意欲的に学習活動に取り組み、実践的な態度を身に付けている。
思考・判断・表現	生活の向上を目指して思考を深め、適切に判断し工夫し想像する能力を身に付けている。
観察・実験の技能	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技能を身に付けている。
知識・理解	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身に付けている。

4 評価の方法

考査の成績、プリントの提出状況や内容を評価、作品への取り組みや内容を評価、また、学習活動への関心・意欲・態度、思考・判断・表現、観察・実験の技能、知識・理解の4観点から評価する。

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）

- ・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。