

【普通科】 3年次 【必修・選択】 科目「フードデザイン」授業のシラバス

1 概要

教科名	家庭科	科目名	フードデザイン	単位数(コマ数)	2単位(70コマ)
科目の目標	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し、食生活を総合的にデザインする。				
教科書(出版社)	フードデザイン新訂版(実教出版)		副教材(出版社)	フードデザイン新訂版学習ノート(実教出版)	

2 学習の方法

1) 予習について

教科書や学習ノートを活用し予習を行ってください。自宅で技能の予習を行うことで、実習をスムーズにこなすことができます。

(2) 授業について

座学の知識を基に実習が行われます。日々の座学授業でしっかりと知識を身につける必要がありますので、分からないことはその場で質問するなど積極的な姿勢で臨んでください。配布されたプリントはファイルにまとめて自己管理を徹底しましょう。

(3) 復習について

復習しやすい環境を整えるためにもノートやプリントの書き漏れがないよう心がけ、紛失ないようにしましょう。実習で取り組んだ内容を自宅でも行うことで、技能がより定着します。

〈学習アドバイス〉

まずは、「食」に興味を持つことが大切です。知識と技能を定着させるために、積極的に授業に取り組みましょう。

3 評価について

(1) 評価の観点

観 点	趣 旨
① 関心・意欲・態度	食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。
② 思考・判断・表現	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。
③ 技能	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。
④ 知識・理解	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。

(2) 評価の方法(以下観点①～④は「(1) 評価の観点」と対応する)

観 点	評価材料		定期考査・確認テスト 実力テスト	実習態度	提出作品	休業中の 課題	グループ ワーク	発言・発 表	提出物の 内容
	割合								
① 関心・意欲・態度	20%			◎	○			◎	
② 思考・判断・表現	20%						◎	○	◎
③ 技能	30%				◎	◎			
④ 知識・理解	30%	◎	授業で扱った内容から出題します。			○			◎

〈担当者からのメッセージ〉

- 学習ノートやワークシートの記入漏れ・提出忘れがないように気をつけましょう。
- 常に自分の考えをもち、それを表現できるようにしましょう。
- 実習にも積極的に取り組むことが大切です。

【普通科】 3年次 【必修・選択】 科目「フードデザイン」授業のシラバス

4 授業計画

月	単元	時数	学習内容	観点別評価	到達目標	考查等
前期 4	ガイダンス 2章 栄養素のはたらきと食事計画	6	1節 からだのしくみと食べ物 2節 炭水化物 3節 脂質 4節 たんぱく質 5節 ビタミン 6節 ミネラル	① ① ② ③ ④ ④	① 栄養素の種類とはたらき、消化のしくみに関心を持っている。 ② からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考えることができる。 ③ 食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。 ④ 栄養素の種類とはたらきについての知識を習得することができる。	
5	4章 調理の基本	4	1節 調理とおいしさ 2節 調理操作 3節 調味操作	① ② ③④	① 調理の目的に関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。 ② 料理のできあがりにも与える影響について思考を深めることができる。 ③ 調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。 ④ 主な調理操作について、食品の調理性や栄養的特徴などとかかわらせて理解できる。	
	6章 フードデザイン実習	4	1節 献立作成（日常食）	②③	② 作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 ③ 基礎的な調理題材について、計画し、つくることができる。	
6	2章 栄養素のはたらきと食事計画	4	9節 食事摂取基準と食事計画 10節 ライフステージと栄養計画	① ②③	① エネルギーや各栄養素の食事摂取基準を理解することができる。 ② 各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。 ③ 「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかすことができる。	前期中間考查
7	6章 フードデザイン実習	4	1節 献立作成（ライフステージにあわせた食事）	②	② 各ライフステージに応じた献立を考えることができる。 ③ 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理ができる。	
	3章 食品の特徴・表示・安全	4	1節 食品の特徴と性質	①	① 食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持つようとしている。	
8	6章 フードデザイン実習	4	1節 献立作成（行事食）	③	③ 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理ができる。	後期中間考查
	3章 食品の特徴・表示・安全	4	2節 食品の生産と流通 3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全	① ② ③④	① 食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。 ② 食品の生産・流通・加工などの現状における課題について考えをまとめ、発表することができる。 ③ 食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。 ④ 食品の生産・流通・加工などの現状が理解できる。	
9	5章 料理様式とテーブルコーディネート	8	1節 料理様式と献立 2節 テーブルコーディネート	① ②③	① 季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとする関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。 ② 食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた適切な選択ができる。 ③ 様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につけることができる。	
後期 10	6章 フードデザイン実習	20	1節 献立作成（日常食・行事食）	②③	② 具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。 ③ 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネートと料理のサービス方法など、一連の流れを計画し実践ができる。	
11	7章 食育	4	1節 食育の意義と推進活動	①④	① 食育の意義と活動に関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。 ④ 食育基本法の理念を知り、食育に関するさまざまな活動が行われていることを理解できる。	
12	6章 フードデザイン実習	4	1節 献立作成（日常食・行事食）	③	③ 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネートと料理のサービス方法など、一連の流れを計画し実践ができる。	
1		計 70				

※ 観点別評価①は関心・意欲・態度、②は思考・判断・表現、③は技能、④は知識・理解を表しています。

※ 授業計画は進度により前後することがあります。